



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas

Autor:

Vinicio David Tello Tapia

C.I.: 0105729313

vichitello@gmail.com

Tutora:

Lcda. Clara Aidee Sarmiento Arevalo, Mg.

CI: 0101855054

Cuenca - Ecuador

13-julio-2020

RESUMEN:

La Rana Toro fue introducida en Ecuador hace 30 años, por ser un ingrediente exótico, tierno, recomendado en diferentes dietas para diabéticos, personas con sobre peso y porque en el oriente ecuatoriano existen las condiciones óptimas para su desarrollo.

En el primer capítulo se realizó un análisis bioquímico y nutricional, de igual manera una visita de campo para saber cuándo el producto está listo para su consumo; cómo es la producción desde el momento de la fecundación hasta la distribución y el porqué de su valor comercial.

En el segundo capítulo se analiza la mejor manera de optimizar sus niveles nutricionales y a su vez aportar más opciones a las cocciones tradicionales; para mejorar sus ventas y exportación.

En el tercer capítulo se hace un análisis de recetas para la elaboración de una propuesta gastronómica de 15 platos diferentes, validado por profesionales culinarios, el día 10 de Febrero del 2020, se evaluaron los siguientes atributos sensoriales: color, presentación, creatividad, texturas, sabor y aroma; los resultados fueron aprobados por el tribunal.

Se evidenció mediante este estudio que el producto no tiene mucha acogida dentro del mercado local, sin embargo es muy apetecido por los clientes extranjeros, se aspira que después de presentar esta propuesta gastronómica variada, su consumo en el país vaya en aumento.

Palabras Claves: Rana Toro. Ancas de Rana. Rana. Papillote. Sous vide. A la piedra. Horneado. Flambeado. Ahumado. Confit.



ABSTRACT:

Abstract The Bullfrog was introduced in Ecuador 30 years ago, because it is an exotic, tender ingredient, recommended in different diets for diabetics, people with overweight and because in the Ecuadorian Oriente region there are optimal conditions for its development. In the first chapter a biochemical and nutritional analysis was performed, as well as a field visit to know when the product is ready for consumption; how production is from the time of fertilization up to distribution and the reasons for its commercial value. The second chapter discusses how to optimize its nutritional levels and in turn provide more options for traditional cooking; to improve its sales and exports. The third chapter analyses recipes for the elaboration of a gastronomic proposal of 15 different dishes, validated by culinary professionals, on February 10, 2020, the following sensory attributes: color, presentation, creativity, textures, flavor and aroma; the results were approved by the tasting group. It was evident through this study that the product is not very well received within the local market, however it is highly appreciated by foreign customers, the expectation is that after presenting this varied gastronomic proposal, its consumption in the country will increase.

Keywords: Bullfrog. Frog legs. Frog. Papillote. Sous vide. On stone. Baked. Flambe. Smoked. Confit.

Proyecto: "Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro".

Autor: Vinicio Tello

Directora: Mg. Clara Sarmiento

Certificado de Precisión FCH-TR-96

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.

guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 27 de mayo de 2020

Elaborado por: GEAV_____ cc.

Archivo Recibido por: nombre / apellido / firma / fecha / hora



Contenido:

RESUMEN:	2
ABSTRACT:.....	3
ÍNDICE DE TABLA.....	6
ÍNDICE DE IMAGEN	7
ÍNDICE DE GRÁFICOS:	7
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS:	8
DEDICATORIA	11
AGRADECIMIENTO	12
INTRODUCCIÓN	13
CAPÍTULO I.....	14
1.1. Origen de la Rana Toro.....	14
1.2. Características Organolépticas.	15
1.2.1 Carne de Rana.....	15
1.2.2 Piel y cabeza de Rana	15
1.3. Valor Nutricional:.....	15
1.4. Comparación de lineamientos nutricionales.	16
1.5. Primeros usos de la Rana Toro.....	17
CAPÍTULO II.....	18
2.1. Procesos de la Rana Toro	18
2.1.1. Crianza, cosecha y desposte de la Rana Toro:	18
2.1.1.1. Crianza.....	18
2.1.1.2. Cosecha:.....	23
2.1.1.3. Desposte.....	23
2.2. Cortes aplicados a la Rana Toro.....	24



2.2. Métodos de conservación.....	27
2.3. Métodos de cocción.....	27
2.3.1. Cocción al vacío o sous vide.....	27
2.3.2. Papillote.....	27
2.3.3. Ahumado.....	27
2.3.4. Flameado.....	28
2.3.5. Confit.....	28
2.3.6. A la piedra Caliente.....	28
2.3.7. Horneado.....	29
CAPÍTULO III.....	30
3.1 Elaboración de Fichas.....	30
3.1.1 Rana ahumada en cama de rúcula y crocante de camote.....	30
3.1.2 Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca.....	33
3.1.3 Flambear las ancas de rana con tequila en timbal de quinua y mashua.....	36
3.1.4 Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce.....	39
3.1.5 Ancas de rana en papillote con muselina de camote amarillo con lima y cedrón.....	42
3.1.6 Fettuccini a la napolitana con gratín de cabra, rana en sous vide y mejillones.....	45
3.1.7 Esponja de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante.....	48
3.1.8 Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra.....	51
3.1.9 Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo.....	54



3.1.10 Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y ají rocoto amarillo.	57
3.1.11 Ensalada de remolacha, zucchini, tomate de árbol y supremas de naranja en fina juliana con vinagreta de yogurt y papillote de ancas de rana.	60
3.1.12 Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de aguas.	63
3.1.13 Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas negras acompañado de patacones al limón.	66
3.1.14 Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor.	69
3.1.15 Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales caramelizados.	72
3.2 Validación de fichas técnicas.	75
CONCLUSIONES:	83
Recomendaciones:	84
Bibliografía.	85
ANEXOS:	87
Anexo 1: Diseño de tesis aprobada.	87
Anexo 2: Fotografías.	101
Anexo 3: Grabaciones de audio y video en forma física CD.	102
Anexo 4: Análisis de la tabla nutricional.	103
Anexo 5: Formato de encuestas realizadas para la degustación.	104
ÍNDICE DE TABLA	
Tabla 1 Información Nutricional.	16
Tabla 2 Composición Química de diferentes tipos de Carnes (100g)	17

ÍNDICE DE IMAGEN:

<i>Imagen 1 huevecillos de rana en piscina de incubación</i>	19
<i>Imagen 2 Rana tras 10 días de eclosión</i>	19
<i>Imagen 3 Rana Toro tras 15 días de la eclosión</i>	20
<i>Imagen 4 Inicio de la metamorfosis 3 meses después de la eclosión</i>	20
<i>Imagen 5 Semana 17 - 18 todavía con cola</i>	21
<i>Imagen 6 Módulo juvenil (aproximadamente 800 unid)</i>	21
<i>Imagen 7 Jóvenes clasificados un mes después de la metamorfosis</i>	22
<i>Imagen 8 Rana toro de 7 meses después de la eclosión</i>	22
<i>Imagen 9 Área de selección para comercialización</i>	23
<i>Imagen 10 Ancas de Rana by Singular</i>	24
<i>Imagen 11 Supremas de Rana by Singular</i>	25
<i>Imagen 12 Cabriolet by Singular</i>	25
<i>Imagen 13 Ancachups by Singular</i>	25
<i>Imagen 14 Grenouchups by Singular</i>	25
<i>Imagen 15 Perlas de Rana by Singular</i>	26
<i>Imagen 16 Lyonnais by Singular</i>	26
<i>Imagen 17 Carne de Rana by Singular</i>	26
<i>Imagen 18 Husos de Rana by Singular</i>	26
<i>Imagen 19 Tabla nutricional</i>	103

ÍNDICE DE GRÁFICOS:

<i>Gráfico 1: Rana ahumada en cama de rúcula y crocante de camote</i>	75
<i>Gráfico 2: Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca</i>	76
<i>Gráfico 3: Ancas de rana flameadas al tequila con timbal de quinua y mashua</i>	76
<i>Gráfico 4: Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce</i>	77
<i>Gráfico 5: Ancas de rana en papillote con muselina de camote amarillo con lima y cedrón</i>	77

Gráfico 6: Fetuccini a la napolitana con gratín de cabra, rana en sous vide y mejillones.....	78
Gráfico 7: Esponja de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante.....	78
Gráfico 8: Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra	79
Gráfico 9: Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo.....	79
Gráfico 10: Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y ají rocoto amarillo.	80
Gráfico 11; Ensalada en fina juliana de remolacha, zucchini, tomate de árbol y supremas de naranja con vinagreta de yogurt y cebollín con ancas de rana en papillote	80
Gráfico 12: Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de agua.	81
Gráfico 13: Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas negras acompañado de patacones al limón.	81
Gráfico 14: Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor.....	82
Gráfico 15 Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales caramelizados.....	82

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS:

<u>Foto 1 Entrada anfigranja.....</u>	101
<u>Foto 2 Entrevista Fernando Correa</u>	101
<u>Foto 3 Entrevista María Galarza.....</u>	101
Foto 4 Validación de recetas 10/02/2020	101

Cláusula de Propiedad Intelectual

Yo, Vinicio David Tello Tapia, autor del trabajo de titulación **“Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro”**, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad del su autor.

Cuenca, Junio 10 del 2020



Vinicio David Tello Tapia

C.I.: 0105729313

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Yo, Vinicio David Tello Tapia, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación **"Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro"**, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, Junio 10 del 2020



Vinicio David Tello Tapia

C.I.: 0105729313



DEDICATORIA

Este proyecto de intervención está dedicado a quienes me han apoyado, han forjado desde un principio mi camino, y son la inspiración de continuar sin rendirme.

A mis padres Karla y Evald, quienes son los que me han enseñado a seguir adelante, inspirándome a ser responsable y me han dado su confianza y amor para terminarlo, a mis hermanos que me acompañaron en todo este andar de buenas y malas “recetas”, y a mis abuelitos quienes me han dado ese último empujón para no rendirme nunca y siempre terminar lo iniciado.

A Irmita y su esposo Wachito, quien fue un amigo, mentor, jefe y parrillero, demostrando siempre sus dones de gran persona, alegre y decidido a conseguir los retos propuestos; y que juntos, en esta etapa de mi vida me brindaron su valioso apoyo.

Vinicio David



AGRADECIMIENTO

Para poder culminar este gran proyecto debo agradecer a mis profesores, colegas, amigos, familiares y conocidos ya que todos me han ayudado de una u otra manera como mi tío Andrés Tapia quien me ha influenciado desde niño, a Mg. Clara Sarmiento quien siempre ha estado pendiente, a la familia Cruz Poma quienes me ayudaron en mis viajes de campo y reconocimiento de zonas, no puedo dejar de agradecer a la Anfigranja de Piunza, quienes me abrieron las puertas para poder conocer sus instalaciones y ver de más cerca la producción y cultivo de este precioso espécimen, la Rana Toro.

A la Universidad de Cuenca, quien en el 2010 me extendieron la mano para poder seguir esta hermosa carrera en la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, cumpliendo mi sueño de poder servir y elaborar productos de gran calidad para seres que quiero mucho y a todos quienes les gusta de la Gran Cocina.

INTRODUCCIÓN

Las ranas y sapos es un tipo de vertebrado de la familia de anfibios que se distribuye en tres grupos diferentes: Gymnophiona los que carecen de extremidades, Caudatas o salamandras quienes tiene extremidades y cola de similar longitud, y Anura las ranas y sapos. (Gallardo G. , 2004).

En el oriente ecuatoriano antes de finalizar los años 80's se ingresa un tipo de rana comestible llamada *Lithobates Catesbeianus* con 100 adultos y 70.000 renacuajos a cargo de Franklin Alarcón; sin embargo, según Coloma en 1985 tres años antes ya se habían importado de Brasil para ensayos en el Centro de Rehabilitación de Manabí. (Gallardo G. , 2004)

Durante mucho tiempo las ranas han sido parte de la historia, de cuentos de hadas y de la naturaleza. Ahora, la Rana tipo Toro ocupa un rol importante, porque se encuentra entre uno de los géneros más apetecidos en países de América del Norte, Europa y Asia. El Ecuador se ha convertido en uno de los países con mayor exportación, tanto del producto entero como solo de las patas posteriores, ya que su piel se la usa para carteras, billeteras entre otros; por otra parte, sus intestinos, sirven para elaborar hilo quirúrgico y su carne, en especial de sus patas posteriores para múltiples platos muy deliciosos.

El proyecto de intervención se lo realizó en tres capítulos; al principio se analizó la introducción al Ecuador de la Rana Toro, sus valores nutricionales y también su principio en la gastronomía, después, se elaboraron pruebas de laboratorio con las diferentes técnicas de cocción para poder establecer las mejores técnicas, donde se pudo demostrar sus cualidades principales; y para finalizar, en el tercer capítulo se desarrollaron fichas, validadas por un jurado que aportó cambios y observaciones profesionales a las fichas realizadas.

CAPÍTULO I

Conocer las características organolépticas y valores nutricionales de la Rana Toro

1.1. Origen de la Rana Toro.

La Rana Toro o Bull Frog o *Lithobates Catesbeianus* son originarios del este de Norte América, de las zonas cálidas de Florida, hasta que se introdujo en California y Colorado en 1900. Este género se ha ampliado su distribución por toda América de Norte a Sur, teniendo mayor acogida en México.

La especie llega a Ecuador en 1988 por manos de Franklin Alarcón, sin embargo existe un registro que tres años antes, el centro de rehabilitación de Manabí ya importó la especie desde Brasil para ensayos. Durante algunos años se prohibió la producción de la especie por riesgos ecológicos, al ser esta una plaga que puede llegar a ser carnívora y consumir las especies nativas del punto donde se encuentre el ranario. (Gallardo G. , 2004)

Según la cría de una Rana Nativa de la amazonia antes de la introducción, se registró 45 especies de sapos que eran consumidos por los indígenas, entre ellos los más cazados son: (págs. 18-20)

- Bufo Glaberrimus: Se extrae la piel para ser consumida.
- Bufo Margaritifer: Las glándulas son retiradas antes de comer al adulto.
- Bufo Marinus: las glándulas son removidas antes de comer al adulto.
- Eleuterodactylus ockendeni: solo las consumen los adultos.
- Hyla geographica: solo los renacuajos son consumibles, adultos no.
- Hyla phyllognatha: el ser difícil localizar adultos, se consumen los renacuajos.
- Lepodactylus pentadactylus: solo se consumen adultos.
- Lepodactylus wagneri: se pueden consumir ejemplares jóvenes o adultos
- Rana palmipes: se las consume de renacuajos y de adultos.

La revista CEDAMAZ de la Universidad de Loja afirma que la variedad *Lithobates Catesbeianus* gracias a su alta capacidad de adaptación y gran tiempo de vida (9 años) a más de poder tolerar todo tipo de temperaturas y vivir en cualquier ambiente, se han podido establecer en el oriente ecuatoriano donde se encuentran

la mayor cantidad de ranarios existentes en el país, siendo Piunza uno de los cantones con mayor producción de la especie con aproximadamente 5000 unidades por mes. (Aguirre M, 2012)

1.2. Características Organolépticas.

Las características organolépticas de la Rana Toro, se las aprecia a través de la vista, el olfato y tacto; de esta manera podemos verificar el estado físico de ellas y establecer su rango de frescura o deterioro por la mala manipulación.

1.2.1 Carne de Rana

Según los análisis realizados, la carne fresca de Rana Toro no deben poseer olor alguno, su color debe ser completamente blanca, y tiene que ser firme; el pH debe estar entre 5 a 6 y con humedad promedio de 73%. (Guaraca M, 2018)

Para la carne congelada debe estar sellada al vacío al 80% y de igual manera no debe tener ningún olor, de color blanca y el pH entre 5 a 6.

1.2.2 Piel y cabeza de Rana

Según los análisis realizados la piel y cabeza de Rana Toro no deben poseer olor alguno, el color debe ser verde o café intenso, la piel tiene que ser gruesa y lisa; el pH debe estar entre 6 a 7 y con humedad promedio de 85%. (Guaraca M, 2018)

1.3. Valor Nutricional:

La carne de la Rana Toro (*Lithobates Catesbeianus*) posee propiedades nutricionales elevadas, tiene alrededor de 105kcal por cada 100g de género. Al ser un género bajo en colesterol (1.24%) y proteína neta del 25%, por lo que, se recomienda su consumo a personas con dietas de hipertensión, diabetes, por colesterol alto, sobrepeso o simplemente para llevar una vida sana.

Tabla 1 Información Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL	
Tamaño por porción	100g
Porciones por envase	aprox. 5
Cantidad por porción	
Energía (Calorías)	440 kJ (105kcal)
Energía de grasas (Cal. Grasa)	0 kJ (0 kcal)
% Valor Diario	
Grasa Total 0 g	2%
Ácidos grasos saturados 0 g	0%
Colesterol 0 g	0%
Sodio: 42 mg	2%
Carbohidratos Totales 1 g	1%
Fibra 0 g	
Azúcares 0 g	
Proteína 25 g	1%
Porcentaje de Valores Diarios basados en una dieta de 8380 kJ (2000 kcal)	

Fuente: Laboratorio MSV

Elaborado por: Dra. Sandra Guaraca

1.4. Comparación de lineamientos nutricionales.

Cuando se elaboran las diferentes dietas para enfermos, bajar de peso o para diabéticos, se recomienda, un porcentaje de grasa, carbohidratos y principalmente proteínas. En un 80% de cada dieta se elimina la carne de los diferentes géneros por su baja cantidad de proteína y altas cantidades de grasas. Por lo que se recomienda la carne de Rana al tener un porcentaje de 26% de proteína y nulo porcentaje de grasa.

Tabla 2 Composición Química de diferentes tipos de Carnes (100g)

Genero	Kcal	Calcio (mg)	Proteínas (g)	Fosforo (mg)	Lípidos (mg)
Rana	105	22	25.09	203	0.02
Pescado	75	20	16.60	100	0.50
Vaca	111	12	21.00	224	3.00
Gallina	149	16	21.30	218	7.10
Cerdo	181	6	18.40	220	11.90

Fuente: Cría de una rana nativa de la amazonia ecuatoriana

Autor: Noll y Lindau 1988

1.5. Primeros usos de la Rana Toro

Existen datos no verificados que en el siglo 1 A.C. se consumían las ranas en sopas y estofados, aunque existen registros de la rana como ingrediente en el siglo XII en Francia, específicamente con los monjes cristianos de interior.

Ellos solo consumían carne de animales terrestres y no pescados, lo que les llevo al problema más grave de la sociedad que es la obesidad. Instaurando dos días a la semana el no consumo de carne. Hasta que empezaron a degustar la rana y la clasificaron como pescado, así dando inicio a la tradición de una alimentación saludable.

Después, en el siglo anterior con el chef Auguste Escoffier, se posesionan en la alta cocina y las rebautiza como ninfas en platos elaborados en honor al príncipe de Wales. (elTaller, s.f.)



CAPÍTULO II

Técnicas culinarias aplicadas al proceso de elaboración de platos con base en la Rana Toro

2.1. Procesos de la Rana Toro

2.1.1. Crianza, cosecha y desposte de la Rana Toro:

Para todo tipo de desposte se debe mantener reglas de temperaturas, aseo, tipos de utensilios, formas de captura, formas de sacrificio, eviscerado, como también el almacenado y transporte.

2.1.1.1. Crianza.

Para iniciar con el procesamiento de la Rana se recorre por los cultivos o anfitrionas para conocer su realidad.

2.1.1.1.1. Ubicación.

Se debe analizar en primera instancia la impermeabilidad del terreno, drenajes, dotación de agua corriente lenta, pero constante y limpia. Si en caso el terreno no es impermeable se lo puede hacer con plástico de preferencia negro para mantener la temperatura u ocupar membranas plásticas. También se debe controlar la pureza del agua y oxigenación ya que a los 15 días de nacido el renacuajo sufre un crecimiento acelerado y demanda mayor espacio y recambios de agua.

2.1.1.1.2. Piscinas o módulos.

2.1.1.1.2.1. Piscina de fecundación o módulo “MOTEL”.

Se recomienda un espacio de 2 metros por 1 de ancho y 1.5 de alto donde se aclimatará para fomentar el ambiente adecuado para la fertilización, también tiene que ser un lugar donde no haya ruido alguno. En este se colocarán 20 hembras y 10 machos o viceversa. En el caso de ser la primera opción no habrá problema con los machos pero en el segundo caso controlar que no peleen los machos por el dominio del espacio. El desove natural puede durar de 10 minutos a 2 días dependiendo el tamaño de la hembra.

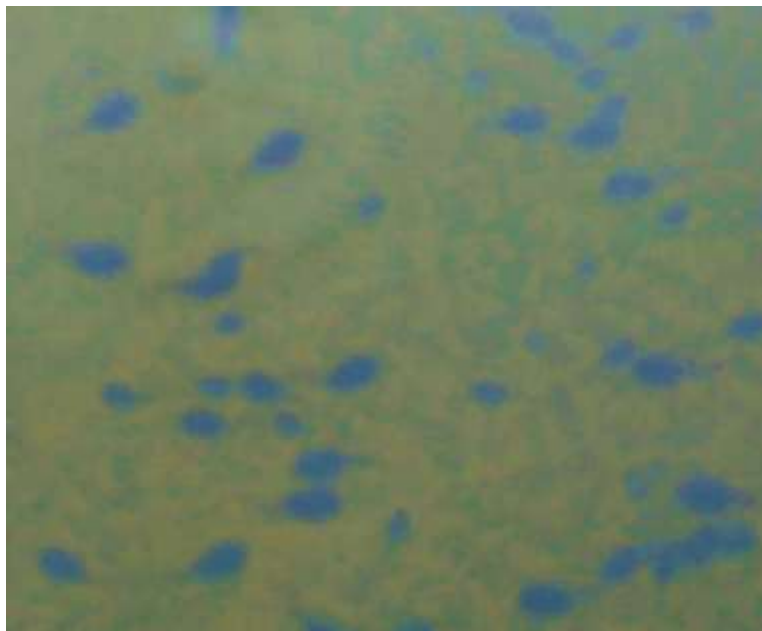
2.1.1.1.2.2. Piscina o módulo de incubación.

Es de 2 metros de largo por 1.5 metros de ancho y 2 metros de alto hasta donde estará el nivel de agua, también deberá estar con un tipo de alga donde la bolsa de huevecillos se pegará hasta su eclosión, por hembra pueden ser de 5 mil unidades, y dependiendo del clima, pueden eclosionar entre 15 a 20 días; en esta

fase duran 18 semanas aproximadamente hasta que terminan su metamorfosis y puedan comer por si solos.



*Imagen 1 huevecillos de rana en piscina de incubación
Fuente: Anfigranjas Piunza
Fotógrafo: Vinicio Tello*



*Imagen 2 Rana tras 10 días de eclosión
Fuente: Anfigranjas Piunza
Fotógrafo: Vinicio Tello*



Imagen 3 Rana Toro tras 15 días de la eclosión

Fuente: Anfigranjas Piunza

Fotógrafo: Vinicio Tello

Cuando empieza la metamorfosis su primer cambio es, que le crecen las ancas, posteriormente los brazos y finaliza con el crecimiento de los pulmones, pero sin eliminar las branquias.



Imagen 4 Inicio de la metamorfosis 3 meses después de la eclosión

Fuente: Anfigranjas Piunza

Fotógrafo: Vinicio Tello



*Imagen 5 Semana 17 - 18 todavía con cola
Fuente: Anfigranjas Piunza
Fotógrafo: Vinicio Tello*

2.1.1.1.2.3. Piscina o módulo juveniles.

Debe ser una piscina lisa ya que su piel todavía es sensible y también tener espacios fuera del agua para que puedan respirar, ya que en esta etapa los pulmones tienen una formación del 60%; el módulo debe tener un aproximado por cada 75 ranitas, un metro cuadrado inundado y $\frac{1}{2}$ metro de superficie. Cuando son transportados a estas piscinas, se las debe ir revisando cada 15 días o cada mes y clasificando según su tamaño para evitar que se coman entre ellas.



*Imagen 6 Módulo juvenil (aproximadamente 800 unid)
Fuente: Anfigranjas Piunza
Fotógrafo: Vinicio Tello*



Imagen 7 Jóvenes clasificados un mes después de la metamorfosis
Fuente: Anfigranjas Piunza
Fotógrafo: Vinicio Tello

2.1.1.1.2.3. Piscina o módulo de crecimiento y engorde.

En la última fase, la piscina debe medir un aproximado de 45m² entre espacio inundado y superficies secas con algas y donde colocar su comida pulverizada. En esta etapa las ranas ya están de 6 a 7 meses de maduración donde se los puede sacar a la venta.



Imagen 8 Rana toro de 7 meses después de la eclosión
Fuente: Anfigranjas Piunza
Fotógrafo: Vinicio Tello

2.1.1.2. Cosecha:

Para la cosecha se debe cumplir con varias normas de seguridad, ya que el producto es un género muy fácil de contaminar. Antes de entrar a faenamiento ellas deberán estar en un lugar fresco y limpio para poder ser seleccionadas.



*Imagen 9 Área de selección para comercialización
Fuente: Anfigranjas Piunza
Fotógrafo: Vinicio Tello*

2.1.1.2.1. Personal.

El personal deberá estar completamente esterilizado es decir el uniforme deberá estar completo, en buen estado, no usará cremas, perfumes, joyas u otros artefactos, o productos que puedan ser fuente de contaminación. Tampoco podrá laborar si se encuentra enfermo o tenga alguna enfermedad infecto contagiosa.

2.1.1.2.2. Utensilios.

Los utensilios con los que se va a realizar la cosecha deben estar descontaminados, neutralizados y deben ser de acero inoxidable, aptos para el desposte de la Rana.

2.1.1.2.3. Faenamiento.

El área de faenamiento es un lugar completamente aislado, de superficies fáciles de limpiar, desinfectar, de colores claros y su pendiente tiene que ser de un 2%, donde conviene tener rejillas o mayas para el correcto desagüe a las alcantarillas.

2.1.1.3. Desposte.

El desposte se realiza en un lugar completamente esterilizado, no debe durar más de 1 hora y todos los desechos se los trabaja bajo medidas de seguridad.

2.1.1.3.1. Captura.

Se las debe confinar por 24 horas en agua fría y sin alimento para facilitar su manejo, su sabor y la eliminación del balanceado de su interior. La captura tiene que ser manual y junto, deben estar envases óptimos para el transporte de estos, al espacio dispuesto para el faenamiento.

2.1.1.3.2. Sacrificio.

Para llevar a cabo esta labor se debe asestar un fuerte golpe en el área anterior dorsal y enseguida un incisión, que puede ser de dos maneras, una debajo de la cabeza en la parte ventral para su desangre y una segunda con una decapitación total. A continuación se debe colgar de ganchos especiales por la parte bucal, mientras se lleva a cabo el corte de las extremidades, utilizando pinzas especiales y posteriormente realizar la extracción de piel, eviscerado y lavado con agua potable corriente.

2.1.1.3.3. Almacenamiento.

Se debe efectuar los cortes y congelación inmediata, para mantener la calidad del producto y evitar contaminación, ya que el producto es muy sensible a cualquier variante, absorbe inmediatamente todo tipo de compuesto químico o nocivo. En caso de ser preparado el género para exportación, los contenedores deberán ser herméticos, recomiendan que el género se lo debe transportar vivo.

2.2. Cortes aplicados a la Rana Toro

Los cortes a mencionar fueron tomados de la empresa Singular by Grenoucerie, empresa con gran producción de rana tipo Toro de España.

A) Ancas de rana:

Son las patas posteriores de la rana con un peso aproximado de 30 a 40 gramos cada una. Ideal para frituras, elaboraciones gourmet o típicas de diferentes regiones.



Imagen 10 Ancas de Rana by Singular

B) Supremas:

Se dice de la parte superior o muslo de la Rana con su hueso y peso aproximado de 20 gramos. Usado generalmente para appetizer.



Imagen 11 Supremas de Rana by Singular

C) Cabriolet:

Es una sola anca que consta de su hueso y la carne, con un peso oscilante de 10 a 15 gramos, magnifico para asemejar a las alitas de pollo y también para elaboraciones de alta cocina.



Imagen 12 Cabriolet by Singular

D) Ancachups:

Son los muslos con la pierna en hueso como para prepararles en un evento, tipo coctel y se lo puede servir con salsas tipo holandesas o mayonesas.



Imagen 13 Ancachups by Singular

E) Grenouchups:

Un corte excelente para bocadito ya que este es el muslo deshuesado para rellenarlo o usarlo como tapa.



Imagen 14 Grenouchups by Singular

F) Perlas:

Son la parte posterior de la piernita, despostada con delicadeza, para acompañar como guarniciones o para ensaladas tipo César.



Imagen 15 Perlas de Rana by Singular

G) Lyonnais:

Rana entera sin piel, sin patas, sin cabeza, ni manos utilizadas para platos vanguardistas y con rellenos.



Imagen 16 Lyonnais by Singular

H) Carne:

Género muy nutritivo, atractiva para todo tipo de dietas al ser 0 grasas, un poco complicado de extraerlo pero óptima para conseguir nuevas texturas, nuevos sabores y de neutralidad inspiradora que generan contrastes al paladar.



Imagen 17 Carne de Rana by Singular

I) Huesos:

Una opción muy cara pero de excelente calidad para fondos y caldos como base de elaboraciones vanguardistas al ser un género neutro y muy nutritivo.



Imagen 18 Husos de Rana by Singular

2.2. Métodos de conservación.

Para la conservación de la carne de Rana Toro, se debe enfriar una vez despostada a temperaturas menores de los 3 grados, ya que al terminar con el trabajo, este estará en temperaturas ambientales y muy propensas a adquirir bacterias o agentes contaminantes. Una vez en esa temperatura embalar, pesar y colocarla en congelación a -18° C para su transporte o almacenamiento.

2.3. Métodos de cocción

2.3.1. Cocción al vacío o sous vide.

La técnica de sous vide consiste en cocinar productos por tiempos más largos a temperaturas bajas para mantener los elementos nutricionales del producto, el sabor y la cocción sea más uniforme, esta puede ser por inmersión en agua caliente, baño María u Horno a vapor.

La Rana Toro se recomienda marinarla por un día en la funda de vacío en un medio graso, sal y ácido como base y aromatizado con ramas, hojas o especias dulces. Su cocción se la debe realizar a 70 grados en baño María por un tiempo de 20 minutos.

2.3.2. Papillote.

El papillote es un método de cocción, donde los productos se cocinan en sus jugos a temperaturas altas envueltas en hojas de plátano, guineo o bijao. Estos se pueden hacer al vapor, al horno, o directo a la parrilla con temperaturas entre los 100 y 150°C. Esta técnica lo que genera es que el envuelto usado, aporte sabor, textura y en algunos casos los nutrientes al género, también hace que el producto sea más tierno, jugoso y con poco colesterol al no ser necesario el uso de grasas en su interior.

2.3.3. Ahumado.

La técnica del ahumado se la puede utilizar de dos maneras, una con cámara de humo que podría durar de entre unas horas a dos días, la segunda que es más fácil, rápida y actual es con máquina manual de humo durante unos 5 minutos.

Para esto se recomienda, una marinada mínima de un día, aplicando la técnica de sous vide para mejorar el resultado final.

2.3.4. Flameado.

La técnica del flambeado es muy sencilla pero a la vez muy difícil, ya que, esta se la debe realizar muy rápido y con licores espirituosos de gran grado alcohólico como pueden ser whisky, brandy, coñac, vodka entre otros.

Por lo regular al aplicar esta técnica, se realiza en una sartén de mango largo, a alta temperatura, después de un salteado, o cuando el género esta por servirse; para que no pierda calor, sabor y olor del producto usado para esta técnica.

2.3.5. Confit.

Para realizar un confit se debe tener un termómetro de buena calidad, un medio graso abundante, elementos aromatizantes adecuados para cada tipo de género, ya que, dependiendo el tamaño, el producto y el medio graso podrá demorar de 20 minutos a más de dos horas a temperaturas bajas para que el medio graso no humee y tampoco llegue a ebullición.

Para cortes de res, cerdo, aves, o de caza el tiempo podría ser de 2 horas aproximadamente a una temperatura de 75°C, mientras que géneros tales como vegetales, hortalizas, mariscos entre 60 a 65°C por 15 a 20 minutos.

Al momento de hacer un confit se puede macerar, pero no salar hasta antes de servir para que el momento de la cocción en medio graso no se concentre o salga deshidratado.

2.3.6. A la piedra Caliente.

La cocción en piedra, es una técnica moderna de show cooking porque los alimentos se terminan en ellas. Cuando uno desea trabajar con piedra deberá tomar en cuenta varios puntos:

Primero el tamaño del corte a escoger, para ver la dimensión, o para cuantas personas será el servicio y en caso de que lleve sus guarniciones en el mismo.

Segundo el tipo de género a usar, porque el material puede sobre cocinarlo o no mantener el calor suficiente para terminarlo frente al cliente.

Tercero tipo de piedra a usar; este último punto es el más importante, ya que en piedra volcánica es mejor para finalizar cortes de res; mármol más barato pero con menor tiempo de durabilidad del calor; piedra de sal rosa del Himalaya es un producto exquisito al momento de trabajar, pero teniendo en cuenta que durante el uso se va desgastando y va expulsando la sal por lo que se debe trabajar con mayor cuidado el momento de salar los productos y es más recomendable para parrillas y mariscos.

2.3.7. Horneado.

La técnica de horneado es un proceso de secado desde mucho antes de conocer su uso en la gastronomía, se lo usaba en la construcción, es decir los ladrillos se los secaba para el uso en casas o edificaciones, después se empezó a colocar alimentos en estos “hornos” y empezaron a usarlos como métodos de conservación por la deshidratación. Por lo tanto el momento que se desea realizar un horneado es recomendable usar uno con inyección de vapor o ingresar al horno con medio líquido para que el producto no se deshidrate en exceso. Para cualquier trabajo en el horno siempre es necesario precalentarlo por 15 minutos para que el aire caliente todo, desde las paredes hasta el interior con lo que asegura el correcto uso y homogéneo horneado.

CAPÍTULO III

Elaboración de una propuesta gastronómica de 15 recetas nutritivas con base de Rana Toro.

3.1 Elaboración de Fichas

3.1.1 Rana ahumada en cama de rúcula y crocante de camote



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Rana ahumada en cama de rúcula y crocante de camote		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Rana ahumada. Vegetales limpios. Ingredientes pesados para la vinagreta. Camote pelado y cortado en chips largos.	Rana ahumada en cama de rúcula y crocante de camote.	Ahumar la rana por 8 minutos y sellarla. Rectificar sabor de vinagreta. Colocar los vegetales en el plato con la vinagreta y la rana con altura de camote



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Rana ahumada en cama de rúcula y crocante de camote							
PLATO: FUERTE				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
FECHA: 10 de Febrero del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.333	Rana toro	0.150	Kg.	45%	\$ 7.15	\$ 15.89	\$ 2.38
0.051	Astillas de cereza	0.050	Kg.	98%	\$ 6.00	\$ 6.12	\$ 0.31
0.051	Astillas de manzana	0.050	Kg.	98%	\$ 5.00	\$ 5.10	\$ 0.26
0.100	Rúcula	0.085	Kg.	85%	\$ 4.50	\$ 5.29	\$ 0.45
0.100	Acelga baby	0.085	Kg.	85%	\$ 4.75	\$ 5.59	\$ 0.48
0.150	Aceite	0.150	l.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 0.53
0.050	Vinagre	0.050	l.	100%	\$ 3.00	\$ 3.00	\$ 0.15
0.005	Sal	0.005	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.00
0.100	Taxo	0.065	Kg.	65%	\$ 1.50	\$ 2.31	\$ 0.15
0.100	Camote	0.090	Kg.	90%	\$ 2.20	\$ 2.44	\$ 0.22
0.011	Dientes de ajo	0.010	Kg.	90%	\$ 3.30	\$ 3.67	\$ 0.04
0.010	Romero	0.010	Kg.	100%	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 0.06
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					0.800 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 5.02

TÉCNICAS	FOTO
<p>Ahumado De Rana: Marinar la rana con ajo, romero, sal y aceite. Sacar de la marinada, colocarla en un bowl con papel film, colocar la pipeta del ahumador y encenderlo con las astillas entre 8 a 10 minutos.</p> <p>Ensalada Y Crocante De Camote: Cortar los tallos de la rúcula, acelga baby. Hacer una vinagreta con el Taxo, vinagre, sal y aceite. Freír el camote hasta que queden crocantes</p>	

3.1.2 Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Yuca cortada en láminas Mantequilla pesada. Piña cortada en rondelles.	Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca.	Mantener en la marinada por un día para mejorar el resultado. Grillar la piña con azúcar.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca							
PLATO: FUERTE				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.333	Rana toro	0.150	Kg.	45%	\$ 7.15	\$ 15.89	\$ 2.38
0.250	Mantequilla	0.250	Kg.	100%	\$ 4.00	\$ 4.00	\$ 1.00
0.030	Romero	0.030	Kg.	100%	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 0.18
0.133	Piña	0.100	Kg.	75%	\$ 2.00	\$ 2.67	\$ 0.27
0.120	Azúcar	0.120	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.18
0.150	Vino Merlot	0.150	l.	100%	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 0.90
0.038	Yuca	0.030	Kg.	80%	\$ 1.00	\$ 1.25	\$ 0.04
0.020	Aceite	0.020	l.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 0.07
0.150	Sal	0.150	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.14
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					0.750 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 5.15

TÉCNICAS	FOTO
<p>RANA CONFIT: Marinar la Rana con aceite, romero y sal. Clarificar la mantequilla, colocar la rana a 65°C por 10 minutos.</p> <p>PIÑA AL GRILL: Cortar una rodaja gruesa de piña y colocarla en el grill, espolvorear azúcar y girar.</p> <p>ESPEJO DE MERLOT: Hacer una reducción del merlot con azúcar en tres tiempos.</p> <p>CROCANTE DE YUCA: Cortar la yuca en finos filetes y freírlos.</p>	

3.1.3 Flambear las ancas de rana con tequila en timbal de quinua y mashua



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Flambear las ancas de rana con tequila en timbal de quinua y mashua		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Ancas limpias y marinadas. Quinua remojada. Mashua lavada, pelada y cortada en cubos grandes. Col cortada en chiffonade.	Flambear las ancas de rana con tequila en timbal de quinua y mashua.	Al flamear hacerlo rápido y antes de servir. Lavar la col con agua y azúcar. Secar la quinua y freír como arroz. Hacer timbal de quinua alternando con la mashua.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Flambear las ancas de rana con tequila en timbal de quinua y mashua							
PLATO: ENTRADA				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.105	Anca de rana	0.100	Kg.	95%	\$ 17.60	\$ 18.53	\$ 1.85
0.040	Mantequilla	0.040	Kg.	100%	\$ 4.00	\$ 4.00	\$ 0.16
0.040	Harina	0.040	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.06
0.015	Sal	0.015	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.01
0.003	Pimienta	0.003	Kg.	100%	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 0.05
0.080	Tequila	0.080	l.	100%	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 0.96
0.125	Quinua	0.150	Kg.	120%	\$ 4.50	\$ 3.75	\$ 0.56
0.150	Mashua	0.150	Kg.	100%	\$ 2.00	\$ 2.00	\$ 0.30
0.600	Agua	0.600	l.	100%	\$ 0.10	\$ 0.10	\$ 0.06
0.038	Col morada	0.030	Kg.	80%	\$ 3.25	\$ 4.06	\$ 0.12
0.030	Brotes de alfalfa	0.030	Kg.	100%	\$ 8.47	\$ 8.47	\$ 0.25
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					0.638 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 4.39

TÉCNICAS	FOTO
<p>ANCAS FLAMEADAS: Enharinar con harina y saltearlas en mantequilla después flamear con el tequila.</p> <p>TIMBAL DE QUINOA Y MASHUA: Eliminar el agua y cocinar con fondo de pollo o agua y sal hasta que esté listo. Cocinar la mashua hasta que este blanda y se pueda hacer un puré.</p> <p>COL MORADA: Dejar la col en azúcar y enjuagar con agua.</p>	

3.1.4 Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Rana ahumada. Hongos secos pesados. Queso rallado. Maíz dulce limpio, cortado en tercios y por la mitad.	Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce	Cocer el risotto con en el vino de los hongos y el fondo de pollo. Grillar el maíz y colocar el queso seco. Ahumar la rana con la pipeta por 3 minutos.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce							
PLATO: FUERTE				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.333	Rana toro	0.150	Kg.	45%	\$ 7.15	\$ 15.89	\$ 2.38
0.051	Astillas de cereza	0.050	Kg.	98%	\$ 6.00	\$ 6.12	\$ 0.31
0.051	Astillas de manzana	0.050	Kg.	98%	\$ 5.00	\$ 5.10	\$ 0.26
0.100	Arroz arbóreo	0.100	Kg.	100%	\$ 8.00	\$ 8.00	\$ 0.80
0.250	Huesos de pollo	0.250	Kg.	100%	\$ 3.96	\$ 3.96	\$ 0.99
0.080	Zanahoria	0.080	Kg.	100%	\$ 1.00	\$ 1.00	\$ 0.08
0.050	Apio	0.050	Kg.	100%	\$ 1.35	\$ 1.35	\$ 0.07
0.080	Maíz amarillo	0.080	Kg.	100%	\$ 2.00	\$ 2.00	\$ 0.16
0.015	Hongos secos	0.015	Kg.	100%	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 0.09
0.100	Vino tinto	0.100	l.	100%	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 0.60
1.000	Agua	1.000	l.	100%	\$ 0.10	\$ 0.10	\$ 0.10
0.031	Zucchini verde	0.030	Kg.	98%	\$ 1.10	\$ 1.12	\$ 0.03
0.031	Tomate cherry	0.030	Kg.	98%	\$ 2.50	\$ 2.55	\$ 0.08
0.020	Queso seco	0.020	Kg.	100%	\$ 5.06	\$ 5.06	\$ 0.10
0.015	Sal	0.015	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.01
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					0.520 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 6.06

TÉCNICAS	FOTO
<p>AHUMADO DE RANA: Marinar la rana con tomillo, limón, sal y aceite. Retirar de la marinada, sellar, dorar y colocar la pipeta del ahumador y encenderlo por un periodo de 5 minutos.</p> <p>FONDO DE POLLO: Colocar en una cacerola los huesos, apio, zanahoria y cebolla con el agua por una hora a temperatura media.</p> <p>RISOTTO DE SETAS: Poner en remojo los hongos secos en vino tinto. Ecurrir los hongos y con el vino poner a cocinar el arroz una vez se seque colocar más fondo de pollo hasta que esté listo y colocar las setas picadas.</p> <p>MAÍZ DULCE: Cocinar el maíz con sal, pizca de azúcar y gotas de limón. Desmenuzar el queso.</p>	

3.1.5 Ancas de rana en papillote con muselina de camote amarillo con lima y cedrón.



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Ancas de rana en papillote con muselina de camote amarillo con lima y cedrón		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Ancas de rana en papillote. Camote limpio, picado en cubos medianos. Infusión de cedrón con leche.	Ancas de rana en papillote con muselina de camote amarillo con lima y cedrón.	La infusión no debe ser muy líquida. No dejar en el papillote más de 15 minutos. El zumo de lima debe ser exprimida ese momento. La muselina debe ser densa para hacer canapés. Decorar con brotes de alfalfa o soja.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Ancas de rana en papillote con muselina de camote amarillo con lima y cedrón							
PLATO: ENTRADA				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.105	Ancas de rana	0.100	Kg.	95%	\$ 17.60	\$ 18.53	\$ 1.85
0.031	Hoja de achira	0.030	Kg.	98%	\$ 1.00	\$ 1.02	\$ 0.03
0.010	Estragón	0.010	Kg.	100%	\$ 5.00	\$ 5.00	\$ 0.05
0.010	Sal	0.010	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.01
0.006	Pimienta	0.006	Kg.	100%	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 0.09
0.030	Vino blanco	0.030	l.	100%	\$ 4.50	\$ 4.50	\$ 0.14
0.075	Papel aluminio	0.075	Kg.	100%	\$ 10.00	\$ 10.00	\$ 0.75
0.225	Camote amarillo	0.180	Kg.	80%	\$ 2.00	\$ 2.50	\$ 0.45
0.300	Zumo de lima	0.030	l.	10%	\$ 3.00	\$ 30.00	\$ 0.90
0.010	Cedrón	0.010	Kg.	100%	\$ 1.75	\$ 1.75	\$ 0.02
0.090	Crema de leche	0.090	l.	100%	\$ 3.00	\$ 3.00	\$ 0.27
0.030	Leche	0.030	l.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.03
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					0.601 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 4.58

TÉCNICAS	FOTO
<p>ANCAS EN PAPILOTE: Colocar las ancas en la hoja de achira con el estragón, sal, pimienta, y un chorrito de vino blanco.</p> <p>MUSELINA DE CAMOTE AMARILLO, LIMA Y CEDRÓN: Poner en una cacerola el camote con agua y sal hasta que esté blando. Hervir la leche con el cedrón. Procesar el camote, agregar el zumo de lima, la infusión de cedrón y la crema de leche.</p>	

3.1.6 Fettuccini a la napolitana con gratín de cabra, rana en sous vide y mejillones.



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Fettuccini a la napolitana con gratín de cabra, rana en sous vide y mejillones		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Rana limpia. Tomate limpio y cortado en gajos sin semilla. Pimientos limpios y cortados en cubos grandes. Mejillones Limpios.	Fettuccini a la napolitana con gratín de cabra, rana en sous vide y mejillones.	Revisar la temperatura del sous vide (75°C). Pasta al dente. Saltear los mejillones y dejarlos abrir con el vino. El queso todo el tiempo en frío.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Fetuccini a la napolitana con gratín de cabra, rana en sous vide y mejillones							
PLATO: FUERTE				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.115	Fetuccini	0.150	Kg.	130%	\$ 3.40	\$ 2.62	\$ 0.39
0.035	Tomate taconazo	0.035	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.05
0.035	Pimiento rojo	0.035	Kg.	100%	\$ 2.00	\$ 2.00	\$ 0.07
0.035	Cebolla blanca	0.035	Kg.	100%	\$ 1.00	\$ 1.00	\$ 0.04
0.010	Sal	0.010	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.01
0.004	Pimienta	0.004	Kg.	100%	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 0.06
0.080	Vino tinto	0.080	l.	100%	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 0.48
0.035	Queso de cabra	0.035	Kg.	100%	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 0.88
0.667	Rana toro	0.300	Kg.	45%	\$ 7.15	\$ 15.89	\$ 4.77
0.100	Aceite de oliva	0.100	l.	100%	\$ 10.00	\$ 10.00	\$ 1.00
0.025	Tomillo fresco	0.025	Kg.	100%	\$ 3.00	\$ 3.00	\$ 0.08
1.000	Funda de vacío	1.000	Und	100%	\$ 0.80	\$ 0.80	\$ 0.80
0.015	Sal en grano	0.015	Kg.	100%	\$ 3.60	\$ 3.60	\$ 0.05
0.133	Zumo de naranja	0.020	l.	15%	\$ 1.50	\$ 10.00	\$ 0.20
0.100	Vino blanco	0.100	l.	100%	\$ 4.50	\$ 4.50	\$ 0.45
0.060	Mejillones	0.045	Kg.	75%	\$ 4.00	\$ 5.33	\$ 0.24
0.600	Agua	0.600	l.	100%	\$ 0.10	\$ 0.10	\$ 0.06
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					0.889 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 9.62

TÉCNICAS	FOTO
<p>SALSA NAPOLITANA: Colocar en una cacerola los tomates y el pimiento a fuego lento y con tapa hasta que se deshaga el tomate, procesar y reducir con sal, pimienta y orégano.</p> <p>FETUCCINI: Colocar agua y sal en una cacerola y hervir, colocar el fetuccini y esperar hasta que esté al dente.</p> <p>RANA SOUS VIDE: Colocar la rana, aceite de oliva, tomillo fresco, zumo de naranja, sal en grano en la funda de vacío y sellarla. Poner en agua a 70°C por 20 minutos.</p> <p>MEJILLONES: Colocar un poco de mantequilla en un sartén y saltear los mejillones colocar el vino blanco y esperar que se abran.</p>	

3.1.7 Esponja de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante.



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Esponja de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Ingredientes pesados para la esponja de zapallo. Mojo rectificado. Ancas limpias.	Esponja de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante.	La esponja se hace en un minuto en microondas. Las ancas deben estar un tiempo de 15 minutos. Blanquear las hojas de albahaca.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Esponja de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante							
PLATO: FUERTE				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.040	Harina	0.040	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.06
0.040	Leche	0.040	l.	100%	\$ 1.00	\$ 1.00	\$ 0.04
0.150	Zapallo	0.090	Kg.	60%	\$ 2.00	\$ 3.33	\$ 0.30
0.040	Azúcar	0.040	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.06
0.200	Huevos	0.160	Kg.	80%	\$ 3.00	\$ 3.75	\$ 0.60
0.105	Ancas de rana	0.100	Kg.	95%	\$ 17.60	\$ 18.53	\$ 1.85
0.120	Mantequilla	0.120	Kg.	100%	\$ 4.00	\$ 4.00	\$ 0.48
0.015	Tomillo	0.015	Kg.	100%	\$ 5.00	\$ 5.00	\$ 0.08
0.050	Sal en grano	0.050	Kg.	100%	\$ 3.60	\$ 3.60	\$ 0.18
0.107	Albahaca (hojas)	0.080	Kg.	75%	\$ 6.00	\$ 8.00	\$ 0.64
0.019	Rocoto rojo	0.015	Kg.	80%	\$ 5.00	\$ 6.25	\$ 0.09
0.033	Dientes de ajo	0.030	Kg.	90%	\$ 3.30	\$ 3.67	\$ 0.11
0.060	Vinagre	0.060	l.	100%	\$ 5.00	\$ 5.00	\$ 0.30
0.030	Aceite	0.030	l.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 0.11
0.030	Agua	0.030	l.	100%	\$ 0.10	\$ 0.10	\$ 0.00
0.080	Capsulas de nitrógeno	0.080	Und.	100%	\$ 0.85	\$ 0.85	\$ 0.85
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					0.980 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 5.75

TÉCNICAS	FOTO
<p>ESPONJA DE ZAPALLO: Cocinar el Zapallo en agua hasta que este blando. Botar el líquido y hacer un puré, mezclar homogéneamente la harina, huevos, azúcar y una pizca de sal si esta espeso colocar leche y cernir para evitar grumos. Colocar la masa en el sifón al igual con las cargas de nitrógeno y refrigerar. Colocar en vasos desechables y llevarlos al microondas por 40 a 50 segundos.</p> <p>RANA AL HORNO: Poner en una lata de horno la rana, mantequilla, tomillo y sal por unos 15 minutos tapado con aluminio y 10 sin aluminio a 180°C.</p> <p>MOJO DE AJO Y ALBAHACA PICANTE: Licuar el ajo, la albahaca y el rocoto con el vinagre, agua y aceite y dejar reposar por 20 minutos con sal en grano.</p>	

3.1.8 Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra.




FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Plato de piedra en el horno. Chocolate amargo pesado. Maíz tostado. Cebada remojada.	Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra.	Manejar con cuidado la piedra caliente. La rana debe estar en un 75 a 80% de su cocción antes de colocar en el plato. Diluir el chocolate en agua y poco a poco agregar azúcar, crema y picante. Siguiendo la cocción de la cebada en tipo risotto. El aguacate se lo filetea y agrega el limón antes de servir.

**FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA****FICHA TÉCNICA:** Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra**PLATO:** ENTRADA**PARTIDA:** COCINA CALIENTE**Fecha:** 10 De Febrero Del 2020

COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.070	Chocolate amargo	0.070	Kg.	100%	\$ 8.80	\$ 8.80	\$ 0.62
0.200	Crema de leche	0.200	l.	100%	\$ 3.00	\$ 3.00	\$ 0.60
0.056	Ají criollo	0.050	Kg.	90%	\$ 4.00	\$ 4.44	\$ 0.22
0.150	Aceite	0.150	l.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 0.53
0.080	Maíz chullpi	0.080	Kg.	100%	\$ 1.87	\$ 1.87	\$ 0.15
0.150	Manteca de cerdo	0.150	Kg.	100%	\$ 2.64	\$ 2.64	\$ 0.40
0.112	Aguacate	0.100	Kg.	89%	\$ 3.30	\$ 3.71	\$ 0.37
0.600	Zumo de limón	0.120	l.	20%	\$ 2.00	\$ 10.00	\$ 1.20
0.100	Cebada	0.100	Kg.	100%	\$ 1.87	\$ 1.87	\$ 0.19
0.250	Huesos de pollo	0.250	Kg.	100%	\$ 3.96	\$ 3.96	\$ 0.99
0.050	Zanahoria	0.050	Kg.	100%	\$ 1.00	\$ 1.00	\$ 0.05
0.050	Apio	0.050	Kg.	100%	\$ 1.35	\$ 1.35	\$ 0.07
1.200	Agua	1.200	l.	100%	\$ 0.10	\$ 0.10	\$ 0.12
0.750	Rana toro	0.300	Kg.	40%	\$ 7.15	\$ 17.88	\$ 5.36
0.050	Sal en grano	0.050	Kg.	100%	\$ 3.60	\$ 3.60	\$ 0.18
0.094	Perejil	0.080	Kg.	85%	\$ 1.25	\$ 1.47	\$ 0.12
0.033	Dientes de ajo	0.030	Kg.	90%	\$ 3.30	\$ 3.67	\$ 0.11
0.100	Orégano	0.100	Kg.	100%	\$ 8.50	\$ 8.50	\$ 0.85
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					1.295 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:	\$ 12.11	

TÉCNICAS	FOTO
<p>CREMOSO DE CEBADA: Cocinar la cebada con fondo de pollo, una vez cocida la cebada agregar crema de leche rectificar sabor y servir.</p> <p>TIERRA DE TOSTADO: Calentar la manteca de cerdo y colocar el maíz y tostarlo, molerlo y reservar.</p> <p>SALSA DE CHOCOLATE: Derretir el chocolate en una pequeña cacerola con agua más azúcar y el ají picado en brunoise, colocar la crema de leche, dejar hervir y reservar.</p> <p>CORONA DE AGUACATE: Dividir el aguacate en dos y laminarlo muy finamente a lo ancho para hacer la corona, colocar zumo de limón y sal para que no se negree.</p> <p>RANA A LA PIEDRA: Sellar la rana de lado y lado por unos 3 minutos con mantequilla, (chimichurri de: perejil, ajo, sal en grano y aceite), hasta que este casi lista, Calentar la piedra y servir.</p>	

3.1.9 Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo.




FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Arveja pesada y pelada. Cebolla cortada en media luna. Tomates pesados, limpios y cortados en gajos. Choclo desgranado. Quesillo Rallado y salado. Rana pesada y limpia.	Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo	Mantener los tomates en aceite aromatizado si es posible con ají, vinagre y sal en grano. Usar un molde cilíndrico para el puré, cebolla y tomates. El sartén para la tortilla debe estar a temperatura media.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo							
PLATO: ENTRADA				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.333	Rana toro	0.150	Kg.	45%	\$ 7.15	\$ 15.89	\$ 2.38
0.060	Mantequilla	0.060	Kg.	100%	\$ 4.00	\$ 4.00	\$ 0.24
0.030	Harina	0.030	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.05
0.060	Vodka	0.060	l.	100%	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 0.72
0.060	Arveja	0.060	Kg.	100%	\$ 2.20	\$ 2.20	\$ 0.13
0.032	Cebolla roja	0.030	Kg.	95%	\$ 1.20	\$ 1.26	\$ 0.04
0.035	Azúcar	0.035	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.05
0.176	Tomate riñón	0.150	Kg.	85%	\$ 1.32	\$ 1.55	\$ 0.23
0.100	Aceite	0.100	l.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 0.35
0.025	Orégano	0.025	Kg.	100%	\$ 8.50	\$ 8.50	\$ 0.21
0.200	Choclo desgranado	0.200	Kg.	100%	\$ 2.64	\$ 2.64	\$ 0.53
0.050	Yema de huevo	0.015	Kg.	30%	\$ 3.00	\$ 10.00	\$ 0.15
0.015	Sal	0.015	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.01
0.075	Quesillo	0.075	Kg.	100%	\$ 3.52	\$ 3.52	\$ 0.26
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					1.005 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 5.36

TÉCNICAS	FOTO
<p>TIMBAL DE ARVEJA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y TOMATES ROSTIZADOS: Cocinar la arveja sin cáscara hasta punto puré con sal y gotas de limón. En un sartén colocar aceite, azúcar y la cebolla en juliana y saltearlas. Colocar en un molde los tomates cortados sin semilla con aceite, sal y orégano y llevarlos al horno medio por 30 minutos. Disponer la arveja, las cebollas y los tomates.</p> <p>TORTILLA DE CHOCLO: Moler el choclo, hacer una masa con las yemas, y la sal. Colocar en una sartén mantequilla e incorporar la masa, un poco de quesillo, voltearlo hasta dorarlo y cocinar en su interior, el diámetro debe de ser 7cm.</p> <p>RANA FLAMEADA: Enharinar en harina por lado y lado, sellar en un sartén por 2 minutos lado y lado con mantequilla y flambear con vodka.</p>	

3.1.10 Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y ají rocoto amarillo.



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y rocoto amarillo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Peras peladas, descorazonadas y divididas. Rana marinada. Mantequilla pesada. Mojo licuado. Rocoto picado en brunoise.	Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y rocoto amarillo.	Ligar bien el mojo. Las peras deben estar al dente. Los brotes mantenerlos en refrigeración. Decorar con flores comestibles.

**FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA****FICHA TÉCNICA:** Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y ají rocoto amarillo**PLATO:** ENTRADA**PARTIDA:** COCINA CALIENTE**Fecha:** 10 De Febrero Del 2020

COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.143	Peras	0.100	Kg.	70%	\$ 1.10	\$ 1.57	\$ 0.16
0.200	Vino tinto	0.200	l.	100%	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 1.20
0.300	Mantequilla	0.300	Kg.	100%	\$ 4.00	\$ 4.00	\$ 1.20
0.120	Azúcar	0.120	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.18
0.333	Rana toro	0.150	Kg.	45%	\$ 7.15	\$ 15.89	\$ 2.38
0.010	Canela en polvo	0.010	Kg.	100%	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 0.12
0.010	Pimienta	0.010	Kg.	100%	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 0.15
0.010	Clavo de olor	0.010	Kg.	100%	\$ 10.00	\$ 10.00	\$ 0.10
0.010	Sal	0.010	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.01
0.100	Aceite	0.100	l.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 0.35
0.010	Nuez moscada	0.010	Kg.	100%	\$ 8.00	\$ 8.00	\$ 0.08
0.112	Aguacate	0.100	Kg.	89%	\$ 3.30	\$ 3.71	\$ 0.37
0.050	Rocoto amarillo	0.040	Kg.	80%	\$ 5.25	\$ 6.56	\$ 0.26
0.040	Vinagre	0.040	l.	100%	\$ 5.00	\$ 5.00	\$ 0.20
0.030	Aceite	0.030	l.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 0.11
0.030	Agua	0.030	l.	100%	\$ 0.10	\$ 0.10	\$ 0.00
0.080	Brotes de alfalfa	0.080	Kg.	100%	\$ 8.47	\$ 8.47	\$ 0.68
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					1.340 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 7.55

ÉCNICAS	FOTO
<p>PERAS AL VINO TINTO: Saltear las peras con mantequilla y azúcar, colocar el vino tinto y dejar reducir.</p> <p>MOJO DE AGUACATE Y ROCOTO AMARILLO: Colocar en la licuadora las dos mitades del aguacate, zumo de limón, ajo, sal y aceite hasta que ligue. Picar en brunoise el rocoto y colocarlo en el mojo.</p> <p>CONFIT DE RANA: Marinar la rana con canela, sal, nuez moscada y aceite, por un mínimo de dos horas. Clarificar la mantequilla y colocar la rana durante 15 minutos a 70°C.</p>	

3.1.11 Ensalada de remolacha, zucchini, tomate de árbol y supremas de naranja en fina juliana con vinagreta de yogurt y papillote de ancas de rana.




FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Ensalada en fina juliana de remolacha, zucchini, tomate de árbol y suprema de naranja con vinagreta de yogurt y papillote de ancas de rana		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Zucchini sin semillas y cortado en juliana fina. Remolacha cortada en julianas. Tomate pelado, sin semilla, y cortado juliana fina. Naranja pelada y refrigerada. Ingredientes pesados para la vinagreta. Rana limpia.	Ensalada en fina juliana de remolacha, zucchini, tomate de árbol y suprema de naranja con vinagreta de yogurt y papillote de ancas de rana.	Refrigerar los vegetales y mezclarlos antes del servicio. Mantener la remolacha en agua fría. Picar finamente el cebollín y rectificar acidez con limón y sal.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Ensalada de remolacha, zucchini, tomate de árbol y gajos de naranja en fina juliana con vinagreta de yogurt y papillote de ancas de rana							
PLATO: ENTRADA				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.041	Remolacha	0.040	Kg.	98%	\$ 1.05	\$ 1.07	\$ 0.04
0.041	Zucchini amarillo	0.040	Kg.	98%	\$ 1.10	\$ 1.12	\$ 0.04
0.041	Zucchini verde	0.040	Kg.	98%	\$ 1.10	\$ 1.12	\$ 0.04
0.047	Tomate de árbol	0.040	Kg.	86%	\$ 1.30	\$ 1.51	\$ 0.06
0.047	Supremas de naranja	0.040	Kg.	85%	\$ 2.00	\$ 2.35	\$ 0.09
0.150	Yogurt natural	0.150	l.	100%	\$ 1.20	\$ 1.20	\$ 0.18
0.150	Zumo de limón	0.030	l.	20%	\$ 2.00	\$ 10.00	\$ 0.30
0.020	Cebollín	0.020	Kg.	100%	\$ 1.00	\$ 1.00	\$ 0.02
0.105	Ancas de rana	0.100	Kg.	95%	\$ 17.60	\$ 18.53	\$ 1.85
0.150	Vino blanco	0.150	l.	100%	\$ 4.50	\$ 4.50	\$ 0.68
0.022	Romero seco	0.020	Kg.	90%	\$ 7.50	\$ 8.33	\$ 0.17
0.100	Papel aluminio	0.100	Kg.	100%	\$ 10.00	\$ 10.00	\$ 1.00
0.016	Jengibre	0.015	Kg.	95%	\$ 2.20	\$ 2.32	\$ 0.03
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					0.785 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 4.52

TÉCNICAS	FOTO
<p>ENSALADA: Colocar en un bowl los vegetales, mezclarlos y reservarlos.</p> <p>VINAGRETA DE YOGURT: Colocar en un bowl el yogurt, sal, limón y batir hasta estar homogéneo. Picar finamente el cebollín y agregar a la vinagreta. Mantenerla en frigorífico.</p> <p>PAPILLOTE DE ANCAS DE RANA: Realizar el papillote en hoja de plátano con romero seco, ancas de rana, sal en grano y jengibre. Sellarlo y llevarlo al horno por 20 minutos a 180°.</p>	

3.1.12 Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de aguas.



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de agua		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Rana pesada y limpia. Berenjenas cortadas en rondelles. Ingredientes pesados para el pan.	Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de agua.	Quitar el amargo de la berenjena con sal. Colocar en el horno el pan dividido hasta dorarlo. La cocción de vacío es por 17 minutos.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de aguas							
PLATO: Appetizer.				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.333	Rana toro	0.150	Kg.	45%	\$ 7.15	\$ 15.89	\$ 2.38
0.015	Canela	0.015	Kg.	100%	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 0.18
0.010	Pimienta dulce	0.010	Kg.	100%	\$ 10.00	\$ 10.00	\$ 0.10
0.060	Aceite	0.060	l.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 0.21
0.035	Sal en grano	0.035	Kg.	100%	\$ 3.60	\$ 3.60	\$ 0.13
0.010	Fundas de vacío	0.010	Und.	100%	\$ 0.50	\$ 0.50	\$ 0.01
0.075	Berenjena	0.060	Kg.	80%	\$ 2.00	\$ 2.50	\$ 0.15
0.100	Harina	0.100	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.15
0.150	Agua	0.150	l.	100%	\$ 0.10	\$ 0.10	\$ 0.02
0.002	Sal	0.002	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.00
0.045	Mantequilla	0.045	Kg.	100%	\$ 4.00	\$ 4.00	\$ 0.18
0.003	Levadura	0.003	Kg.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 0.01
0.140	Vino blanco	0.140	l.	100%	\$ 4.50	\$ 4.50	\$ 0.63
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					0.780 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 4.14

TÉCNICAS	FOTO
<p>RANA EN SOUS VIDE: Colocar en funda de vacío la rana con canela, pimienta dulce, sal en grano, jengibre y vino blanco, sellar la funda y poner en agua con runner o mantener una temperatura de 70°C por 20 minutos.</p> <p>BERENJENAS: Sellar y colocar sal hasta que quite el amargo. En caso de no usarla en el momento, mantener en vinagre y aceite.</p> <p>PAN DE AGUAS: Hacer la masa de pan con agua, harina, sal y levadura. Dejar reposar por 35 minutos, y después llevar al horno por 25 minutos.</p>	

3.1.13 Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas negras acompañado de patacones al limón.



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas negras acompañadas de patacón al limón		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Plato de piedra en el horno. El ají, ajo y aceitunas picadas en brunoise. Mantequilla pesada. Plátano verde limpio y cortado en rondes de 4cm. Ancas limpias.	Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas negras acompañadas de patacón al limón.	Manejar con cuidado el plato de piedra caliente. Elaborar una salmuera con sal, agua y limón para bañar los patacones antes de la segunda fritura.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas negras acompañado de patacones al limón							
PLATO: ENTRADA				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.105	Ancas de rana	0.100	Kg.	95%	\$ 17.60	\$ 18.53	\$ 1.85
0.100	Mantequilla	0.100	Kg.	100%	\$ 4.00	\$ 4.00	\$ 0.40
0.037	Ají criollo	0.035	Kg.	95%	\$ 4.00	\$ 4.21	\$ 0.15
0.067	Dientes de ajo	0.060	Kg.	90%	\$ 3.30	\$ 3.67	\$ 0.22
0.053	Aceituna negra	0.040	Kg.	75%	\$ 9.00	\$ 12.00	\$ 0.48
0.158	Plátano verde	0.150	Kg.	95%	\$ 1.00	\$ 1.05	\$ 0.16
0.150	Zumo de limón	0.030	l.	20%	\$ 2.00	\$ 10.00	\$ 0.30
0.100	Agua	0.100	l.	100%	\$ 0.10	\$ 0.10	\$ 0.01
0.025	Sal	0.025	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.02
0.300	Aceite	0.300	l.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 1.05
0.100	Vino blanco	0.100	l.	100%	\$ 4.50	\$ 4.50	\$ 0.45
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					1.040 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 5.09

TÉCNICAS	FOTO
<p>MANTEQUILLA AROMATIZADA: La mantequilla tiene que estar al ambiente, mezclar con el ají, ajo y aceitunas negras picadas en brunoise, guardarla en el frío con la forma deseada.</p> <p>PATACONES: Hacer una primera fritura, aplastarlos y pasar por una salmuera de agua, sal y zumo de limón, en seguida llevarlos a la segunda fritura.</p> <p>RANA A LA PIEDRA: Sellar las ancas en la mantequilla aromatizada, con vino blanco desglasar y dejar por un minuto en el vino, y colocarlos sobre la piedra caliente.</p>	

3.1.14 Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor.



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Rana marinada. Yuca limpia y picada en dados medianos. Vegetales limpios y cortados del mismo tamaño. . Morrones tatemados. Remolacha cortada en juliana fina.	Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor.	El puré debe estar liso como la seda. Los vegetales deben estar al dente. Ligar bien la salsa con la crema de leche. Decoración brotes de alfalfa, espinaca baby.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor							
PLATO: ENTRADA				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.333	Rana toro	0.150	Kg.	45%	\$ 7.15	\$ 15.89	\$ 2.38
0.120	Mantequilla	0.120	Kg.	100%	\$ 4.00	\$ 4.00	\$ 0.48
0.015	Sal	0.015	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.01
0.333	Zumo de naranja	0.050	l.	15%	\$ 1.50	\$ 10.00	\$ 0.50
0.100	Vino blanco	0.100	l.	100%	\$ 4.50	\$ 4.50	\$ 0.45
0.188	Yuca	0.150	Kg.	80%	\$ 1.00	\$ 1.25	\$ 0.19
0.050	Crema de leche	0.050	l.	100%	\$ 3.00	\$ 3.00	\$ 0.15
0.031	Remolacha	0.030	Kg.	98%	\$ 1.05	\$ 1.07	\$ 0.03
0.038	Brócoli	0.030	Kg.	80%	\$ 1.60	\$ 2.00	\$ 0.06
0.038	Coliflor	0.030	Kg.	80%	\$ 1.80	\$ 2.25	\$ 0.07
0.031	Espárragos	0.030	Kg.	98%	\$ 5.00	\$ 5.10	\$ 0.15
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					0.755 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 4.48

TÉCNICAS	FOTO
<p>RANA AL HORNO: Adobar la rana por dos horas en zumo de naranja, vino blanco, sal y pimienta. Colocar en un molde para horno la rana con el adobo y mantequilla, y colocar en el horno con papel aluminio por 20 minutos, retirar el papel y dejarlo dorar por 10 minutos.</p> <p>SALSA DE MORRÓN ROJO: Colocar en una funda por 10 minutos y limpiarlos, licuar, cernir y agregar crema de leche y reservar.</p> <p>PÚRE DE YUCA: Cocinar la yuca con sal, majar y pasar por un chino, colocar crema de leche, queso y reservar.</p> <p>VEGETALES AL VAPOR: Blanquear los vegetales. Mantener la remolacha agua con sal.</p>	

3.1.15 Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales caramelizados.



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales acaramelados		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIÓN
Rana pasada por harina. Camote limpio y cortado en dados grandes. Vegetales picados en dados medianos.	Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales caramelizados	Los vegetales tienen que estar al dente. El puré debe pasar por un chino fino, ligar bien y colocarlo en el sifón. Calentar el sifón a baño María. La rana tiene que ser preparada al momento.



FICHA TÉCNICA CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA TÉCNICA: Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales caramelizados							
PLATO: ENTRADA				PARTIDA: COCINA CALIENTE			
Fecha: 10 De Febrero Del 2020							
COMPRA	INGREDIENTE	PESO NETO	UNIDAD	RENDIM. ESTAND.	PRECIO UNIT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
0.333	Rana toro	0.150	Kg.	45%	\$ 7.15	\$ 15.89	\$ 2.38
0.100	Mantequilla	0.100	Kg.	100%	\$ 4.00	\$ 4.00	\$ 0.40
0.060	Harina	0.060	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.09
0.005	Sal	0.005	Kg.	100%	\$ 0.90	\$ 0.90	\$ 0.00
0.080	Ron silver	0.080	l.	100%	\$ 8.00	\$ 8.00	\$ 0.64
0.333	Camote	0.300	Kg.	90%	\$ 2.20	\$ 2.44	\$ 0.73
0.150	Crema de leche	0.150	l.	100%	\$ 3.00	\$ 3.00	\$ 0.45
0.051	Pimiento rojo	0.040	Kg.	78%	\$ 1.25	\$ 1.60	\$ 0.06
0.051	Pimiento verde	0.040	Kg.	78%	\$ 1.15	\$ 1.47	\$ 0.06
0.042	Cebolla perla	0.040	Kg.	95%	\$ 1.15	\$ 1.21	\$ 0.05
0.100	Azúcar	0.100	Kg.	100%	\$ 1.50	\$ 1.50	\$ 0.15
0.040	Aceite	0.040	l.	100%	\$ 3.50	\$ 3.50	\$ 0.14
CANTIDAD PRODUCIDA EN KILOGRAMOS:					1.105 Kg		
PORCIONES: 1					COSTO POR PORCIÓN:		\$ 5.16

TÉCNICAS	FOTO
<p>RANA FLAMEADA AL RON: Sal pimentar la rana y dividirla en 4. Colocarla en harina sellarla por ambos lados y flambear con el ron.</p> <p>ESPUMA DE CAMOTE: Cocinar y hacer puré del camote, pasarle por un chino hasta que no quede grumos, colocar crema de leche y clara de huevo volver a tamizar y colocar en el sifón.</p> <p>VEGETALES CARMELIZADOS: Colocar en una sartén el aceite, el azúcar, calentar brevemente y saltear con los vegetales hasta que se hayan mezclado por completo con el azúcar.</p>	

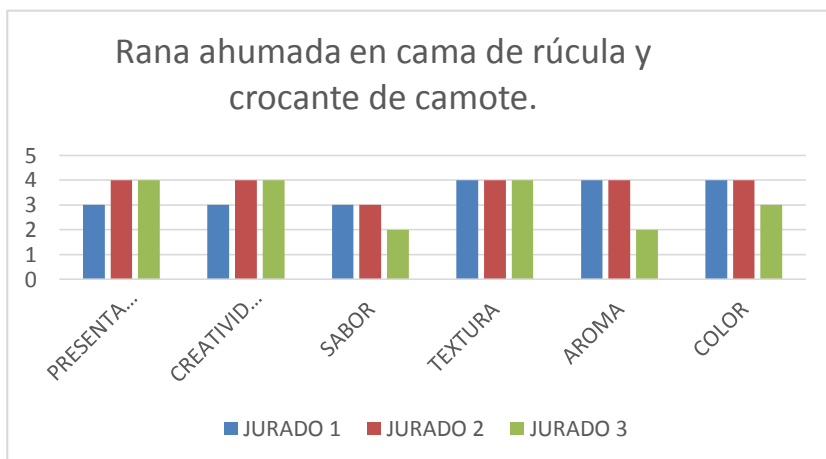
3.2 Validación de fichas técnicas

El día lunes 10 de febrero del 2020, siendo las 15 horas en la Cocina 1 de la Facultad Ciencias de la Hospitalidad, se inicia la degustación de quince platos previos a su validación por parte del tribunal conformado por el Mg. José Reinoso, Mg. Patricia Ortiz y Mg. Clara Sarmiento.

Para lo cual se les entregó parámetros a evaluar, donde registrarían sus calificaciones de 0 a 5; los parámetros a calificar fueron: Presentación, creatividad, sabor, textura; aroma y color.

JURADO 1	Mg. CLARA SARMIENTO	
JURADO 2	Mg. PATRICIA ORTIZ	
JURADO 3	Mg. JOSE REINOSO	

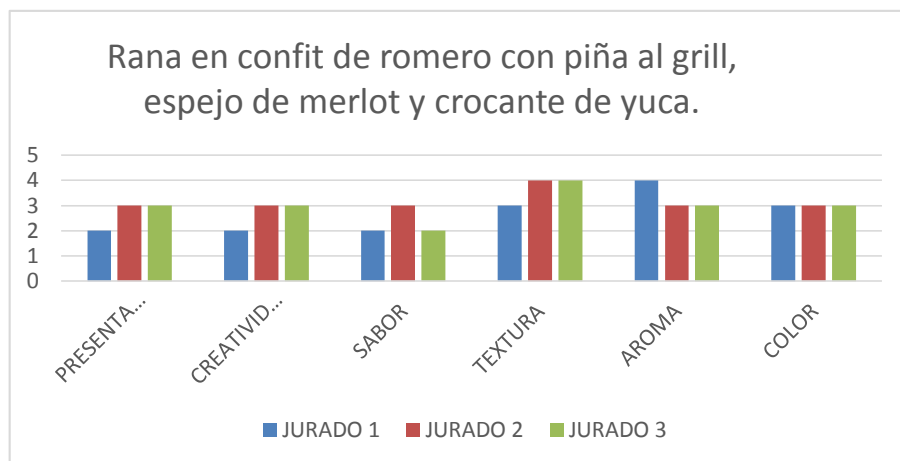
Gráfico 1: Rana ahumada en cama de rúcula y crocante de camote



Elaborado por: Vinicio Tello

Alcanzando una puntuación de 3.5/5, recomiendan los docentes mayor tiempo de ahumado e intensificación de sabor.

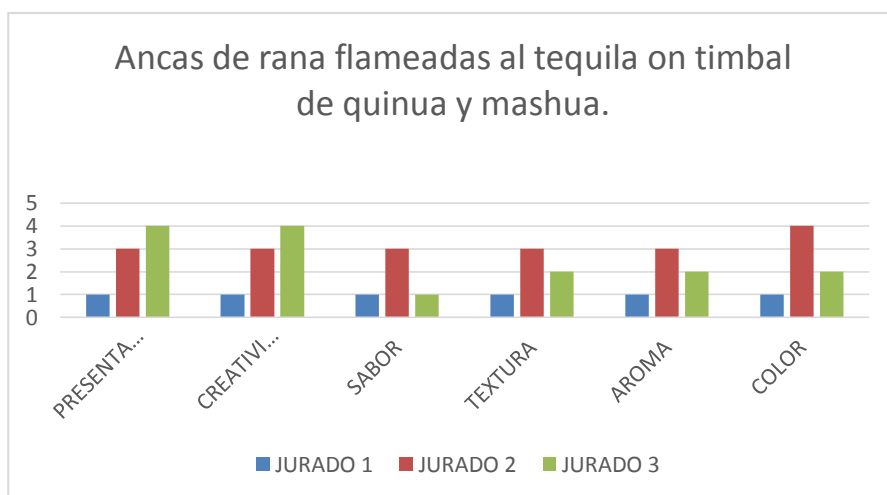
Gráfico 2: Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca



Elaborado por: Vinicio Tello

Durante la validación el tribunal sugirió: mejorar el corte de la piña, aplicar bien la técnica del confitado, rectificar sabores y presentar el producto final con más creatividad.

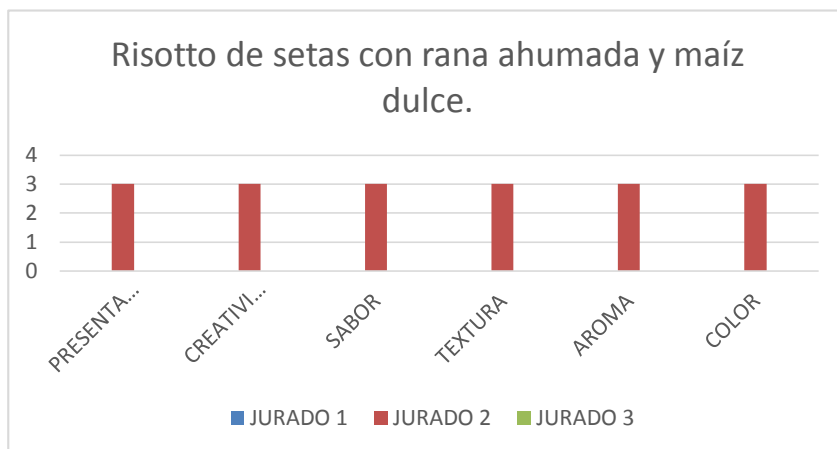
Gráfico 3: Ancas de rana flameadas al tequila on timbal de quinua y mashua



Elaborado por: Vinicio Tello

Con un puntaje global de 2.22/5, este plato no resultó del agrado de los miembros del panel de degustación.

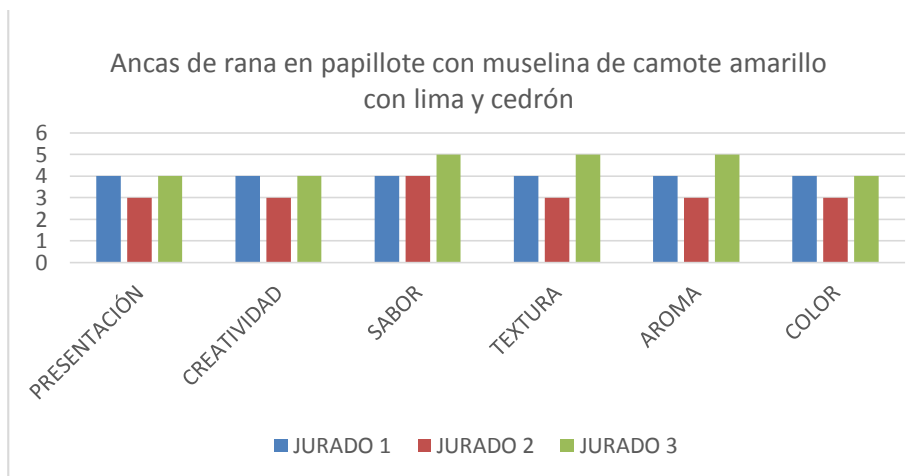
Gráfico 4: Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce



Elaborado por: Vinicio Tello

Los resultados de la evaluación de este plato evidenciaron que no fue del agrado del tribunal.

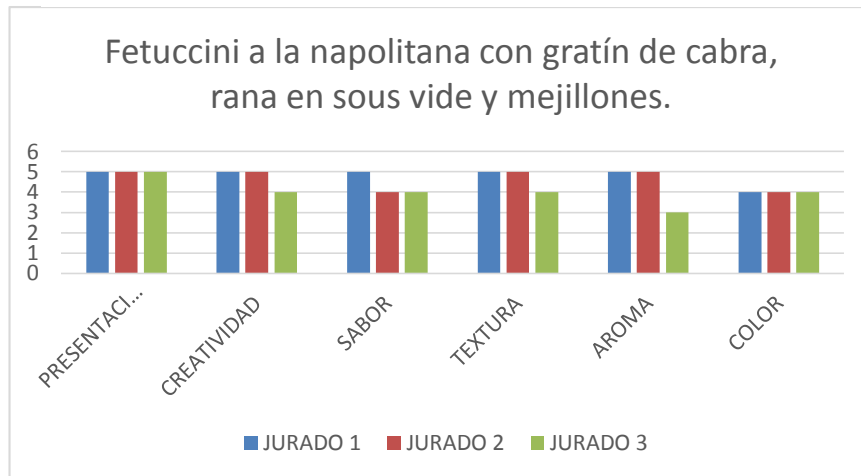
Gráfico 5: Ancas de rana en papillote con muselina de camote amarillo con lima y cedrón



Elaborado por: Vinicio Tello

El puntaje logrado en esta preparación fue de 3.89, se sugiere mejorar la presentación, rectificar el adobo del género e intensificar la muselina.

Gráfico 6: Fetuccini a la napolitana con gratín de cabra, rana en sous vide y mejillones

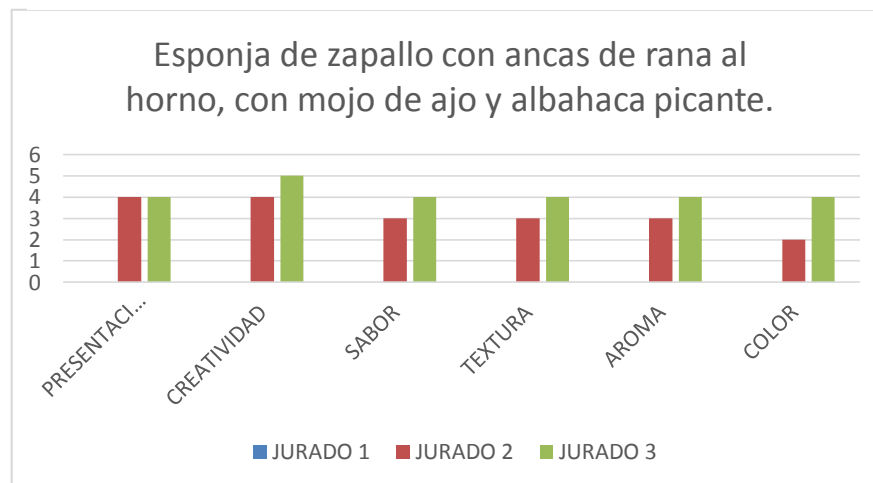


Elaborado

por: Vinicio Tello

Este es uno de los platos aprobados por el tribunal que sugieren lograr un mejor color y textura en el género.

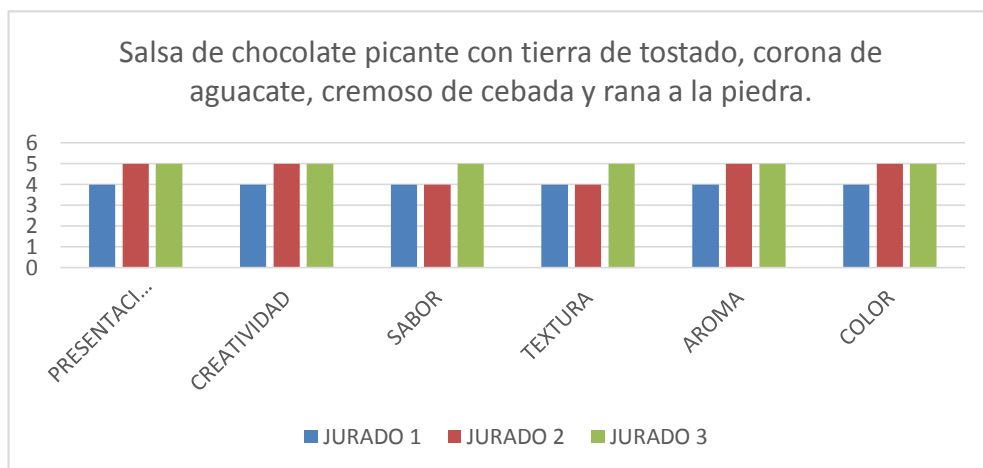
Gráfico 7: Esponja de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante



Elaborado por: Vinicio Tello

Para este plato se recomienda intensificar el picante en el mojo y mejorar las técnicas de cocción.

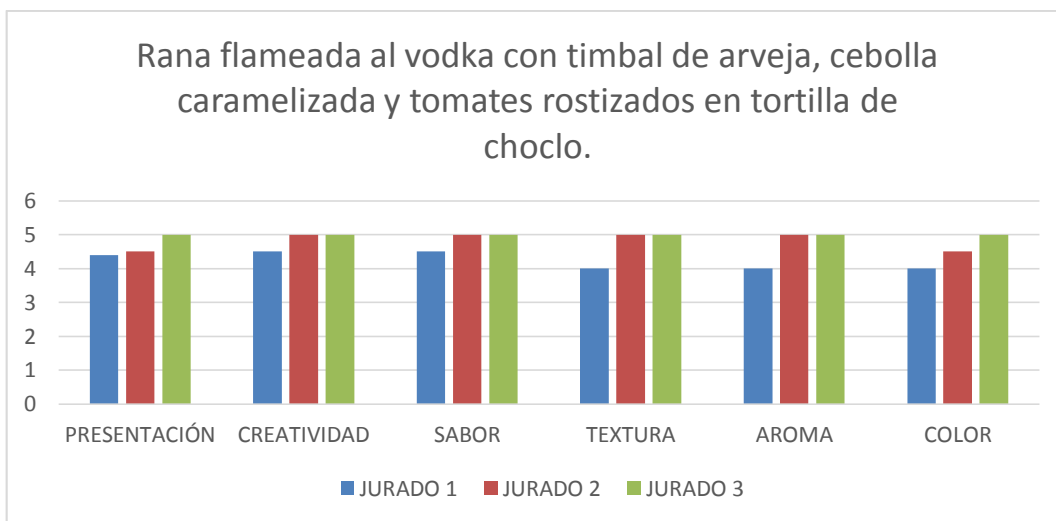
Gráfico 8: Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra



Elaborado por: Vinicio Tello

Con una calificación de 4.6, el tribunal recomienda colocar más salsa en la base para desarrollar e intensificar el sabor del chocolate y mejorar el emplatado.

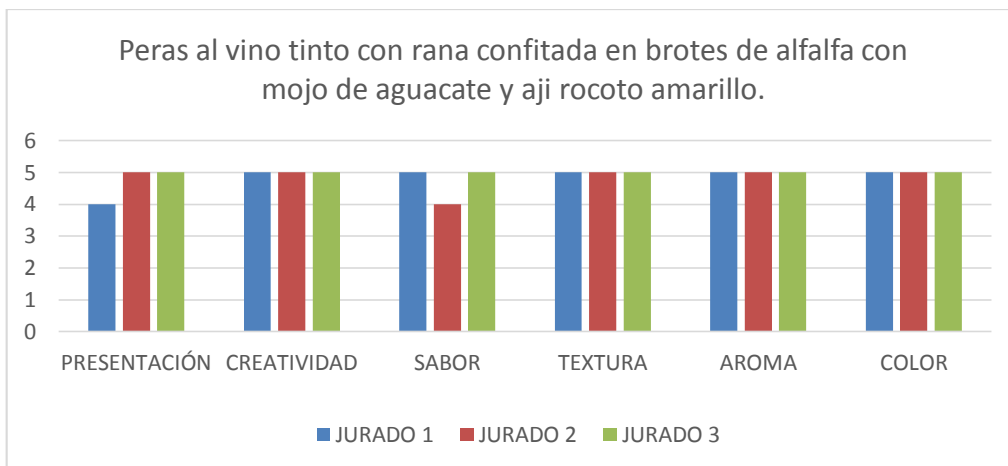
Gráfico 9: Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo.



Elaborado por: Vinicio Tello

Este plato tuvo mucha aceptación por parte del tribunal con una calificación de 4.69, se sugiere mejorar las técnicas culinarias para intensificar el sabor de la rana y la tortilla de choclo.

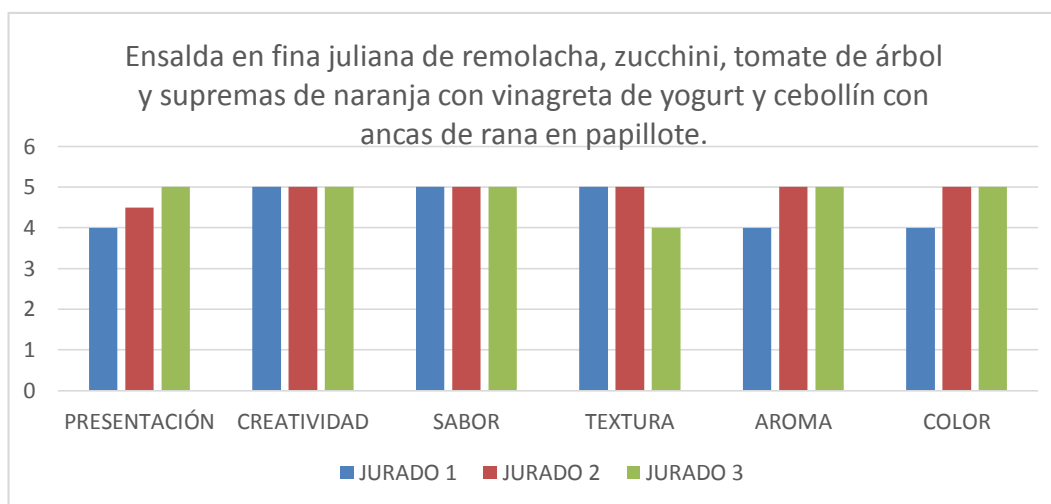
Gráfico 10: *Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y ají rocoto amarillo.*



Elaborado por: Vinicio Tello

Este plato fue de total agrado por los docentes, la única sugerencia propuesta fue la de mejorar la técnica de emplatado.

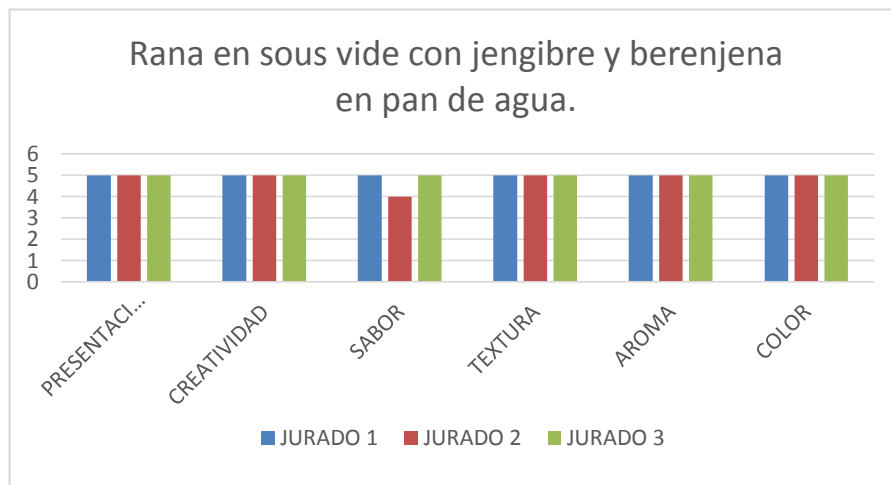
Gráfico 11; *Ensalada en fina juliana de remolacha, zucchini, tomate de árbol y supremas de naranja con vinagreta de yogurt y cebollín con ancas de rana en papillote*



Elaborado por: Vinicio Tello

Los resultados de esta presentación evidencia la aceptación por parte del tribunal del producto final.

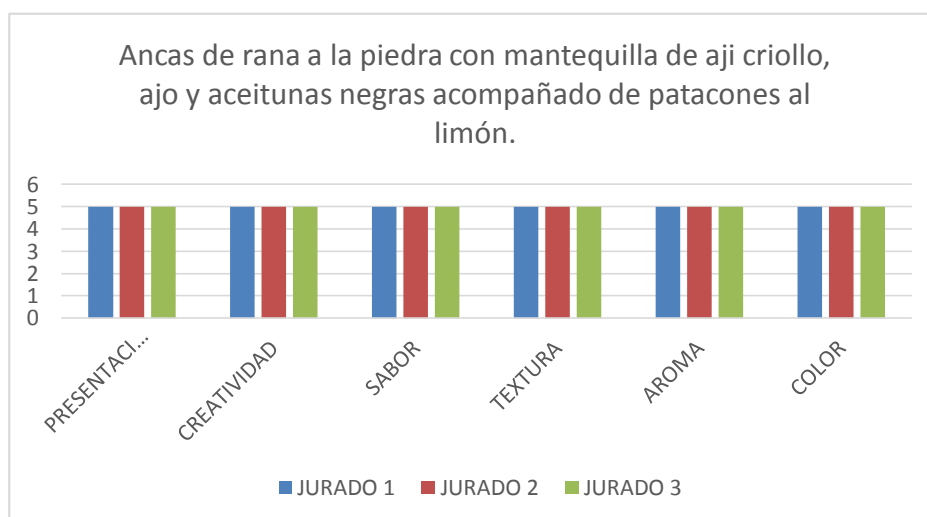
Gráfico 12: Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de agua.



Elaborado por: Vinicio Tello

El cambio en la presentación de este producto fue del agrado del tribunal, que recomendó rectificar el sabor del jengibre.

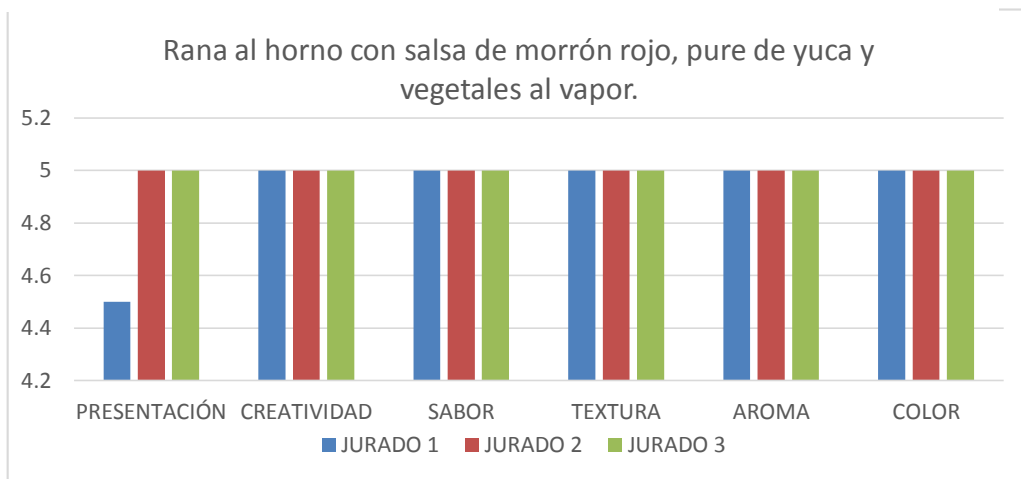
Gráfico 13: Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas negras acompañado de patacones al limón.



Elaborado por: Vinicio Tello

Esta receta obtuvo el máximo puntaje en los criterios de calificación por parte del jurado.

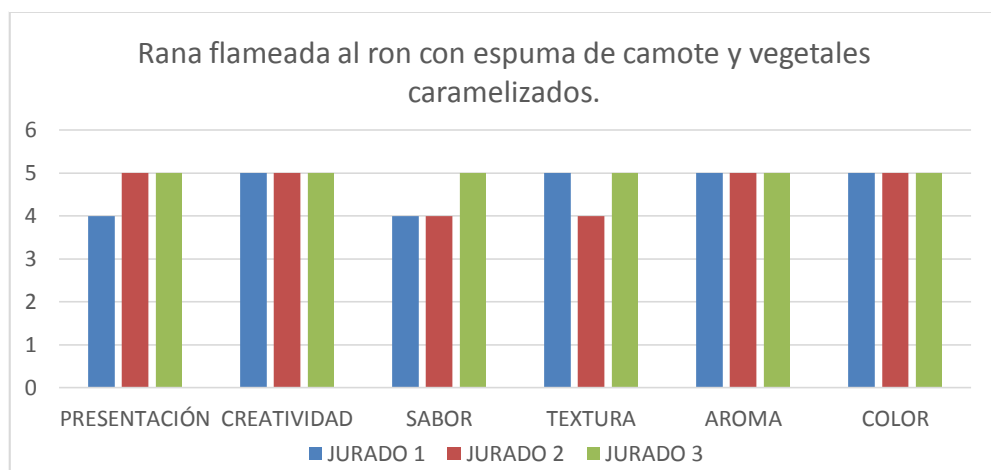
Gráfico 14: *Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor.*



Elaborado por: Vinicio Tello

Este plato valorado con una calificación de 4.97 se recomienda seleccionar mejor la materia prima para conseguir un buen emplatado.

Gráfico 15 *Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales caramelizados.*



Elaborado por: Vinicio Tello

Este plato recibió una calificación de 4.78, el jurado sugiere mejorar las técnicas culinarias para la obtención de la espuma.

CONCLUSIONES:

Una vez terminado el proyecto de intervención: “Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro”, se puede sacar las siguientes conclusiones.

La Rana Toro es una carne que se debe trabajar con mucha sutileza, mantenerse la cadena de frío y lo más importante en el momento del faenamiento es controlar que el proceso de desangre sea completo.

Después de realizar una investigación y análisis de la carne de rana desde su origen, se concluye que debido a su aporte nutricional de proteínas, vitaminas y bajo porcentaje de grasa saturadas, puede ser consumida en dietas para adultos mayores, personas con problemas de diabetes y/o sobre peso.

Cuando se trabajó con la rana entera, estéticamente no se obtuvo buenos resultados en el emplatado; por lo que se decidió porcionarla, logrando mejorar el volumen y la textura del producto final, evidenciando que las ancas de rana son las óptimas para este fin.

Se espera que este estudio contribuya a aumentar el consumo local y nacional de las ancas de rana y beneficie a toda la cadena de valor.

RECOMENDACIONES:

Al culminar con los diferentes estudios, resultados y validación de los productos finales, se pueden determinar diferentes recomendaciones:

- Trabajar siempre con productos de buena calidad y que sean frescos.
- Para que las cocciones mantengan los diferentes niveles nutricionales se sugiere aplicar métodos de cocción al vacío, papillote y horneado.
- Para marinar y condimentar el género, hacerlo con sal y en medio graso, durante 24 horas, controlar que los tiempos de las técnicas de cocción sobrepasen los diez minutos.
- La carne de Rana al ser dócil, tierna y muy nutritiva, debe mantener refrigerada por un máximo dos días o en congelación por hasta un mes.
- Para un restaurante gourmet, se sugiere el uso único de las ancas de rana para sus platos y el resto para fondos o caldos.
- Al trabajar con el método papillote, se debe usar la hoja de plátano, por el sabor que transmite al producto, facilidad de trabajo y textura final.
- Para marinar la carne de Rana, el tiempo mínimo recomendado es de 45 minutos y para mejorar el resultado al aplicar método de cocción en sous vide y al papillote es preferible hacerlo durante 24 horas.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre M, N. (2012). INTRODUCCIÓN DE LA RANA TORO LITHOBATES CATESBEIANA: IMPLICACIONES PARA LA BIODIVERSIDAD ECUATORIANA. *CEDAMAZ*, 2(1), 13.
- Christèle, J. (2006). *CULINARIA MUNDIAL*. España: H. F. Ullman of Tandem Verlag Gmbh.
- Dominé, A. (2009). *EL LIBRO DEL BAR Y DE LOS COCTELES*. España : H. F. Ullman of Tandem Verlag GmbH.
- elTaller (Ed.). (s.f.). *SINGULAR BY GRENOUCERIE*. Recuperado el FEBRERO de 2019, de <https://ancasderana.com/desde-cuando-se-comen-ancas-de-rana/>
- Enzor, K. (2015). *AHUMADO, CURADO & SECADO. GUÍA COMPLETA PARA CARNES & PESCADOS*. Londres, Reino Unido: Lexus Edotores.
- Fernández, C. (2015). *COCINA MOLECULAR Y FUSIÓN*. Madrid, España: LIBSA.
- Flores Nava, A. (2009). *FAO*. Recuperado el 18 de JULIO de 2019, de CULTURED AQUATIC SPECIES FACTS SHEETS: http://www.fao.org/tempref/FI/DOCUMENT/aquaculture/CulturedSpecies/file/es/es_americanbullfrog.htm
- Fried, M. (2013). *UN MUNDO DE COMIDA CON LOS INGREDIENTES DEL ECUADOR*. Ecuador: Amawta Kawsay.
- Gallardo, G. (2004). *CRIA DE UNA RANA NATIVA DE LA AMAZONIA* . Quito , Ecuador: Ediciones Abya - yala.
- Gallardo, G. (2004). *CRIA DE UNA RANA NATIVA DE LA AMAZONIA ECUATORIANA*. QUITO: EDISIONES.
- Garcia , F., & et al. (2016). *FABRICACION DE TANQUES ACUICOLAS. Divulgacion acuicola*(30).
- Guaraca M, S. (2018). *INFORME DE RESULTADOS*. Cuenca: MSV LABORATORIO. Recuperado el 24 de 08 de 2018
- Guaraca M, S. (2018). *INFORME DE RESULTADOS*. Cuenca: MSV LABORATORIO. Recuperado el 24 de 08 de 2018



- Hernandez - Briz. (1996). *LA RANA. CRIA Y EXPLOTACION*. Madrid, España: Neografis, S. L.
- Kobler, F., & Gerlinger, A. (2015). *MODERNIST CUISINE EL ARTE Y LA CIENCIA DE LA COCINA*. (Vol. 2). Köln, Alemania: TASCHEN GmbH.
- Lopes L, S., & Ângelo Agostinho , C. (1992). *A TECNOLOGIA DE CRIACAO DE RAS*. Vicosá, Brasil: Imprensa Universitária.
- Ministerio de cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). *RANA*. (Sharon) Recuperado el 18 de julio de 2019, de <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Rana#Propiedades>
- Universidad de SAN MARTÍN DE PORRES, E. p. (2006). *LA COCINA DE LOS INCAS. COSTUMBRES GASTRONÓMICOS Y TÉCNICAS CULINARIAS*. Perú, Lima 34: Universidad San Martin de Porres.



ANEXOS:

Anexo 1: Diseño de tesis aprobada



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

DISEÑO DE PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro.

Proyecto de intervención previo a la obtención del título de:

“Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”

Directora:

Lcda. Clara Sarmiento A., Mg.

Autor:

Vinicio David Tello Tapia.

Línea de Investigación:

Alimentos, Gastronomía, Tecnología e Innovación

Cuenca, agosto 2019



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
PROYECTO DE INTERVENCIÓN

1. Título del Proyecto de Intervención.

Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro.

2. Nombre del estudiante.

Vinicio David Tello Tapia

vichitello@gmail.com

3. Resumen del Proyecto de Intervención.

El presente trabajo de intervención tiene como finalidad la creación de una propuesta gastronómica, donde se fomenta el uso de la Rana Toro en su totalidad, este tipo de anfibio representa dentro de sus valores nutricionales, una alta fuente de proteína y bajos niveles de grasa, por lo que es necesario dar a conocer sobre sus propiedades e incentivar dentro de la población, su uso en la alimentación diaria.

En la teoría, se analizará temas como la historia, anatomía, valores nutricionales y sus diferentes usos culinarios, con la finalidad de plantear una nueva oferta gastronómica, en base a esta proteína, proponiendo técnicas de cocción diferentes e innovadoras, para generar un mayor atractivo en los consumidores.

En el laboratorio de cocina, se probarán las diferentes técnicas de cocción para determinar cuáles son las adecuadas, y, en base a estas, obtener las propuestas gastronómicas que permitan aprovechar los valores nutricionales de la Rana Toro.

4. Planteamiento del Proyecto de Intervención

El Ecuador tiene grandes tesoros culturales, gastronómicos y turísticos, donde se destacan sus tradiciones, artesanías y costumbres, que lo han llevado a ser un país diferente. Dentro de sus riquezas gastronómicas se encuentra la producción de alimentos étnicos de las diferentes regiones, como son: en la sierra; “el cuy”, “la trucha”, “el sancocho y todos los derivados del cerdo” en la costa, todo lo que son mariscos y en el oriente “el chontacuro”, “la tilapia”; mientras que, por el desconocimiento de la Rana Toro en el Ecuador, se ha excluido su consumo en la dieta de la población.

La Rana Toro, es una variedad de anfibio traída del este de Norte América, e introducida en el oriente ecuatoriano, donde las condiciones climáticas son aptas para su cultivo y reproducción, específicamente en la provincia de Zamora Chinchipe.

Para la preparación de este alimento, en nuestro país, solo se usa su parte posterior, en frituras por inmersión o ceviches, y, la finalidad de este proyecto de intervención, es demostrar con distintas técnicas, el aprovechamiento del consumo de todas sus partes, incluyendo sus beneficios con estudios nutricionales, para incentivar su explotación, lo cual fomentaría su comercialización.

5. Revisión bibliográfica.

Para el desarrollo de este tema se tomará como referencia diferentes libros, documentos de internet, el uso de análisis de laboratorio y visitas técnicas.

El libro “LA RANA. CRÍA Y EXPLOTACIÓN” brindará información crucial sobre su anatomía, fisiología, crianza y cultivo de la Rana Toro, para su uso en la cocina actual.

Por parte del “MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO” se registró sus propiedades, variedades y estados de conservación de la Rana Toro en el artículo “RANA”, donde se describirá también su forma clásica de obtención.

Flores, Nava en el artículo “RANA CATESBEIANA” de “CULTURED AQUATIC SPECIES FACTS SHEETS” define la biología, historia, principales países de producción, enfermedades y medidas de control en su crianza; al igual que, su costo de producción, manipulación y técnicas de cosecha.

El libro “CULINARIA MUNDIAL”, facilitará la fusión de sabores, al igual que colores, montajes y opciones gastronómicas, para la obtención de la propuesta gastronómica final, también para los nombres de cada plato a elaborarse.

Con una breve vista de las diferentes especies consumidas en el oriente Ecuatoriano el libro “CRÍA DE UNA RANA NATIVA DE LA AMAZONIA ECUATORIANA” sugerirá cuadros de comparación de diferentes géneros.

Según el artículo “RANA EN EL MENÚ” especifica, que este género se lo debe consumir en mayor cantidad por su alto valor nutricional, es decir desde un 0.3% de grasa a un 16.6% de proteínas.

El libro “AHUMADOS, CURADOS Y SECADOS LA GUÍA COMPLETA PARA CARNES Y PESCADOS”, presentará diferentes tipos de ahumadores, ya sean profesionales o para uso artesanal, al igual que proporcionará datos sobre tiempos, temperaturas, tipos de maderas a elegir y controlar en el momento de los ahumados.

“SINGULAR BY GRENDUCERIE”, brindará información sobre tiempos y temperaturas de procesos, para los diferentes tipos de cocciones, como puede ser, braseados, parrilla, ahumado, entre otros; al igual, que los beneficios nutricionales de la especie.

En el libro “COCINA MOLECULAR Y FUSIÓN” se encontrará las diferentes técnicas modernas como cocina al vacío o sous vide, deshidratados y múltiples trucos de cocciones, como también diferentes recetas que podrán ser de gran utilidad al final del proyecto de intervención.

Las piedras calientes, los tostados, y los envueltos, son técnicas culinarias que se explicarán en el libro “LA COCINA DE LOS INCAS, COSTUMBRES GASTRONÓMICAS Y TÉCNICAS CULINARIAS” complementando con diferentes productos ancestrales que usaban a diario en sus despensas.

En la revista “DIVULGACIÓN ACUÍCOLA” validada por la SENASICA de México volumen Nro. 30 “RANICULTURA EN EL ESTADO DE MICHOACÁN” aportará con las formas de cultivos, enfermedades en procesos de cultivos y su tipo de alimentación.

Cuando se habla de ahumados, los niveles de humo y sus diferentes ingredientes, se pueden revisar en el segundo volumen de la “MODERNIST CUISINE. EL ARTE Y LA CIENCIA DE LA COCINA”, al igual que las técnicas de estofados y guisos, y sus diferentes estados antes del inicio de cada uno.

6. Objetivos, metas, transferencia de resultados e impactos.

6.1. Objetivo General.

- Aplicar métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro.

6.2. Objetivo Específicos.

- Conocer las características organolépticas y valores nutricionales de la Rana Toro.
- Determinar las técnicas culinarias apropiadas, para la aplicación de los métodos de cocción.
- Elaborar una propuesta gastronómica de quince platos con base en la Rana Toro.

6.3. Metas.

- Presentar una propuesta gastronómica dirigida a la nueva generación de profesionales, para el uso y consumo de la Rana Toro dentro de sus menús.
- Divulgar el consumo de esta especie, rico en carne magra y excelente en valor nutricional, para difundir su aplicación de otros métodos de cocción no usuales en el área gastronómica.
- Motivar una nueva tradición que permita demostrar que, a partir de la Rana Toro, se puede generar nuevas propuestas culinarias variadas, con presentaciones y sabores nuevos.

6.4. Transferencia y difusión de resultados.

Los resultados obtenidos en el presente proyecto de intervención estarán disponibles en el centro de documentación “Juan Bautista Vásquez” de la Universidad de Cuenca, que será la principal emisora de la información para estudiantes y profesionales que tengan interés en el consumo y técnicas para la elaboración de la Rana Toro.

6.5. Impacto.

Uno de los principales objetivos de este proyecto de intervención es ampliar el conocimiento de los gastrónomos, en cuanto al uso de la Rana Toro, con nuevos platos, y lo esencial es estudiar nuevos recursos proteicos, que sean magros para los consumidores; lo que contribuirá a tener una mejor visión sobre su consumo, incremento en la producción y aumento de la explotación de la Rana Toro en el oriente ecuatoriano.

7. Técnicas de trabajo.

El presente proyecto de intervención será de naturaleza cualitativa, por lo que se obtendrá información, conceptos, antecedentes y procesos técnicos por medio de documentos bibliográficos.

Se realizará entrevistas en acuícolas del oriente ecuatoriano para tener de primera mano resultados verídicos y de interés productivo.

Se usarán técnicas y métodos de cocción: papillote, ahumado, sous vide, horneado, flameado, confitado, a la piedra caliente.

8. Bibliografía.

8.1. Bibliografía de libros

- Aguirre M, N. (2012). INTRODUCCIÓN DE LA RANA TORO LITHOBATES CATESBEIANA: IMPLICACIONES PARA LA BIODIVERSIDAD ECUATORIANA. *CEDAMAZ*, 2(1), 13.
- Christèle, J. (2006). *CULINARIA MUNDIAL*. España: H. F. Ullman of Tandem Verlag GmbH.
- Dominé, A. (2009). *EL LIBRO DEL BAR Y DE LOS COCTELES*. España : H. F. Ullman of Tandem Verlag GmbH.
- elTaller (Ed.). (s.f.). *SINGULAR BY GRENOUCERIE*. Recuperado el FEBRERO de 2019, de <https://ancasderana.com/desde-cuando-se-comen-ancas-de-rana/>
- Enzor, K. (2015). *AHUMADO, CURADO & SECADO. GUÍA COMPLETA PARA CARNES & PESCADOS*. Londres, Reino Unido: Lexus Edotores.
- Fernández, C. (2015). *COCINA MOLECULAR Y FUSIÓN*. Madrid, España: LIBSA.
- Flores Nava, A. (2009). *FAO*. Recuperado el 18 de JULIO de 2019, de *CULTURED AQUATIC SPECIES FACTS SHEETS*: http://www.fao.org/tempref/FI/DOCUMENT/aquaculture/CulturedSpecies/file/es/es_americanbullfrog.htm
- Fried, M. (2013). *UN MUNDO DE COMIDA CON LOS INGREDIENTES DEL ECUADOR*. Ecuador: Amawta Kawsay.
- Gallardo, G. (2004). *CRIA DE UNA RANA NATIVA DE LA AMAZONIA* . Quito , Ecuador: Ediciones Abya - yala.
- Gallardo, G. (2004). *CRIA DE UNA RANA NATIVA DE LA AMAZONIA ECUATORIANA*. QUITO: EDISIONES.
- Garcia , F., & et al. (2016). *FABRICACION DE TANQUES ACUICOLAS. Divulgacion acuicola*(30).
- Guaraca M, S. (2018). *INFORME DE RESULTADOS*. Cuenca: MSV LABORATORIO. Recuperado el 24 de 08 de 2018

- Guaraca M, S. (2018). *INFORME DE RESULTADOS*. Cuenca: MSV LABORATORIO. Recuperado el 24 de 08 de 2018
- Hernandez - Briz. (1996). *LA RANA. CRIA Y EXPLOTACION*. Madrid, España: Neografis, S. L.
- Kobler, F., & Gerlinger, A. (2015). *MODERNIST CUISINE EL ARTE Y LA CIENCIA DE LA COCINA*. (Vol. 2). Köln, Alemania: TASCHEN GmbH.
- Lopes L, S., & Ângelo Agostinho , C. (1992). *A TECNOLOGIA DE CRIACAO DE RAS*. Vicosa, Brasil: Imprensa Universitária.
- Ministerio de cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). *RANA*. (Sharon) Recuperado el 18 de julio de 2019, de <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Rana#Propiedades>
- Universidad de SAN MARTÍN DE PORRES, E. p. (2006). *LA COCINA DE LOS INCAS. COSTUMBRES GASTRONÓMICOS Y TÉCNICAS CULINARIAS*. Perú, Lima 34: Universidad San Martin de Porres.

8.2. Cibergrafía.

- Flores Nava, A. (2009). *FAO*. Recuperado el 18 de JULIO de 2019, de *CULTURED AQUATIC SPECIES FACTS SHEETS*: http://www.fao.org/tempref/FI/DOCUMENT/aquaculture/CulturedSpecies/file/es/es_americanbullfrog.htm
- Ministerio de cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). *RANA*. (Sharon) Recuperado el 18 de julio de 2019, de <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Rana#Propiedades>



9. Talento humano.

Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro.

Recurso	Dedicación	Valor Total S/
Director	2 horas / semana / 6 meses	300
Estudiantes	10 horas semana / 6 meses	600
Total		900

**10. Recursos materiales.**

Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro.

Cantidad	Unidad	Descripción	Valor
1	Unid	Cuaderno Universitario	\$ 3.00
4	Unid	Esferos	\$ 1.50
1	Unid	Flash Memory	\$ 8.00
200	Unid	Hojas	\$ 4.00
6	Unid	Carpetas	\$ 2.00
3	Unid	Cartuchos de impresión	\$ 25.00
500	Unid	Fotocopias	\$ 10.00
1	Unid	Cámara Fotográfica	\$ 250.00
15	kg	Materia prima	\$ 200.00
8	Unid	Platos para montaje	\$ 64.00
2	Unid	Cacerola	\$ 45.00
1	Unid	Tabla de picar	\$ 15.00
1	Unid	Termómetro	\$ 25.00
1	Unid	Colador grande	\$ 3.00
30	Unid	Envases de conservación	\$ 30.00
3	Unid	Hojas de bisturí	\$ 6.00
1	Unid	Espumadera	\$ 10.00
2	Unid	Espátula	\$ 6.00
10	Unid	Fundas para vacío	\$ 8.50
4	Unid	Bowl	\$ 20.00
6	Unid	Exámenes de laboratorio	\$ 600.00
2	Unid	Sartenes	\$ 30.00
Total			\$ 1,366.00

11. Cronograma de actividades.

Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro.

ACTIVIDAD	MES					
	1	2	3	4	5	6
1. Presentación del diseño de investigación	X					
1. Recolección y organización de la información		X	X			
2. Discusión y análisis de la información			X			
3. Trabajo de campo			X	X		
4. Trabajo de laboratorio			X	X		
6. Redacción del trabajo			X	X	X	
7. Revisión final					X	X
8. Impresión y anillado del trabajo						X

12. Presupuesto

Aplicación de métodos de cocción para elaborar una propuesta gastronómica con base en la Rana Toro.

	CONCEPTO	APORTE Estudiante	OTRO aporte	VALOR TOTAL
TALENTO HUMANO	INVESTIGADOR	\$ 1,200	\$ -	\$ 1,800
	TUTOR	\$ -	\$ 600	
GASTO DE MOVILIZACIÓN	TRANSPORTE	\$ 200	\$ -	\$ 443
	VIÁTICOS	\$ 143	\$ -	
	ALOJAMIENTO	\$ 100	\$ -	
GASTOS DE INVESTIGACIÓN	MATERIA PRIMA	\$ 216	\$ -	\$ 316
	MATERIAL DE ESCRITORIO	\$ 60	\$ -	
	BIBLIOGRAFÍA	\$ 10	\$ -	
	INTERNET	\$ 30	\$ -	
EQUIPOS, LABORATORIOS Y MAQUINARIAS	LABORATORIO	\$ 300	\$ -	\$ 600
	MAQUINAS	\$ 240	\$ -	
	UTENSILIOS	\$ 60	\$ -	



13. Esquema

Índice

Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción

CAPÍTULO 1

Conocer las características organolépticas y valores nutricionales de la Rana Toro.

1.1 Orígenes de la Rana Toro

1.2 Características organolépticas

1.3 Valor nutricional

1.4 Comparación de lineamientos nutricionales

CAPÍTULO 2

Técnicas culinarias aplicadas al proceso de elaboración de platos con base Rana Toro.

2.1. Técnicas de cortes y procesamiento aplicadas a la Rana Toro

2.2. Métodos de conservación.

2.3. Métodos de cocción

2.3.1 Cocción al vacío

2.3.2 Papillote

2.3.3 Ahumado

2.3.4 Flameado

2.3.5 Confit

2.3.6 A la piedra caliente



2.3.7 Horneado

CAPÍTULO 3

Elaboración de una propuesta gastronómica de 15 recetas nutritivas con base de Rana Toro.

3.1 Rana ahumada en cama de rúcula con altura de camote

3.2 Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca

3.3 Ancas de rana flameadas al tequila con timbal de quinua y mashua

3.4 Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce

3.5 Ancas de rana en papillote con achira y oca en muselina de lima y cedrón

3.6 Fettuccini a la napolitana con gratín de cabra, rana en sous vide y mejillones

3.7 Biscocho de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante

3.8 Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra

3.9 Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo

3.10 Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y ají rocoto amarillo

3.11 Ensalada de juliana fina de remolacha, zucchini, tomate de árbol y gajos de naranja en vinagreta de yogurt con limón y cebollín con ancas en papillote.

3.12 Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de aguas

3.13 Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas negras acompañado de patacones al limón

3.14 Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor

3.15 Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales caramelizados

Conclusiones

Bibliografía

Anexos

Anexo 1: Diseño aprobado del Proyecto de Intervención

Anexo 2: Fotografías

Foto N°1:



Foto 4 Entrada anfigranja

Fuente: Vinicio Tello

Foto N°2:



Foto 3 Entrevista Fernando Correa

Fuente: Vinicio Tello

Foto N°3:



Foto 2 Entrevista María Galarza

Fuente: Vinicio Tello

Foto N°4:



Foto 1 Validación de recetas 10/02/2020

Fuente: Pablo Guambana



Anexo 3: Grabaciones de audio y video en forma física CD.

Audio 1: Entrevista a Fernando Correa Socio “ASOPIUNANK (ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPAECUADOR) PIUNTZA – NANKAIS” “ANFIGRANJA PIUNTZA”. “Evidencia En Videos”. Fecha de entrevista 31 de enero del 2020.

Audio 2: Entrevista a Fernando Correa Socio “ASOPIUNANK (ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPAECUADOR) PIUNTZA – NANKAIS” “ANFIGRANJA PIUNTZA”. “Formas De Contaminaciones”. Fecha de entrevista 31 de enero del 2020.

Audio 3: Entrevista a Fernando Correa Socio “ASOPIUNANK (ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPAECUADOR) PIUNTZA – NANKAIS” “ANFIGRANJA PIUNTZA”. “Información De Procreación Y Cultivo” Fecha de entrevista 31 de enero del 2020.

Anexo 4: Análisis de la tabla nutricional



MSV
LABORATORIO
Análisis de alimentos, aguas y suelos

TABLA NUTRICIONAL

DATOS DEL CLIENTE

Informe N°: MSV-IE 1149-18
Orden de ingreso: OI-482-18

CLIENTE: VINICIO DAVID TELLO TAPIA
DIRECCIÓN: SANTANDER 1-47 Y HEROES DE VERDELOMA
TELÉFONO: 0997207085

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

NOMBRE DEL PRODUCTO: CARNE DE RANA TORO			
CODIGO MUESTRA: 18482	N° LOTE: 09/08/18	FECHA DE ELAB: 09/08/2018	FECHA DE CAD: 24/08/2019
FECHA DE RECEPCIÓN: 09/08/2018	FECHA DE ANALISIS: 13/08/18-23/08/2018		FECHA DE ENTREGA: 24/08/2018

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 100 g	
Porciones por envase: aprox. 5	
Cantidad por porción	
Energía (Calorías) 440 kJ (105 kcal)	
Energía de grasa (Cal. Grasa) 0 kJ (0 kcal)	
% Valor Diario*	
Grasa Total 0 g	2%
Acidos grasos saturados 0 g	0%
Colesterol 0 mg	0%
Sodio: 42 mg	2%
Carbohidratos Totales 1 g	1%
Fibra 0 g	
Azúcares 0 g	
Proteína 25 g	1%
* Porcentaje de Valores Diarios basados en una dieta de 8360 kJ (2000 kcalorías)	


Dra. Sandra Guaraca Maldonado
GERENTE DE LABORATORIO

Los resultados expresados en este informe tienen validez solo para la muestra recibida en el laboratorio, no siendo extensivo a cualquier lote.
Este informe no será reproducido sin la aprobación del Gerente Técnico.
Los valores de incertidumbre se encuentran disponibles en el laboratorio MSV.
*Información proporcionada por el cliente.

FMC2105-01
LD

Dirección: Avda. Las Américas y Turuhuaico (Redondel Miraflores 3er Piso)
Tel: 4045127 **Cel:** 0995 354 172 **e-mail:** sandraegm@hotmail.com

Página 1 de 1

Imagen 19 Tabla nutricional
Fuente: MSV LABORATORIO

Elaborado por: Dra. Sandra Guaraca Maldonado

Fecha: 24/08/2018

Vinicio David Tello Tapia

Anexo 5: Formato de encuestas realizadas para la degustación.

TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"

AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA



La calificación de la degustación se calificará sobre 30 puntos cada plato siendo así 5 puntos cada enunciado

1.- Rana ahumada en cama de rúcula con altura de camote

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	4	2	4	2	3

Observaciones:

2.- Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
3	3	2	4	3	3

Observaciones:

3.- Ancas de rana flameadas al tequila con timbal de quinua y mashua

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	4	1	2	2	2

Observaciones:

Se necesita mejorar presentación
texturas y grado de cocción

TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONOMÍA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

4.- Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color

Observaciones:

5.- Ancas de rana en papillote con achira y oca en muselina de lima y cedrón

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	4	5	5	5	4

Observaciones:

6.- Fettuccini a la napolitana con gratin de cabra, rana en sous vide y mejillones

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	4	4	4	3	4

Observaciones:

TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

7.- Biscocho de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	5	4	4	4	4

Observaciones:

8.- Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:

9.- Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:

TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

10.- Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y ají rocoto amarillo

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:

11.- Ensalada de juliana fina de remolacha, zucchini, tomate de árbol y gajos de naranja en vinagreta de yogurt con limón y cebollín con ancas en papillote.

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	4	5	5

Observaciones:

12.- Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de aguas

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:



TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA
PROPUESTA GASTRONOMÍA CON BASE EN RANA TORO"

AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

13.- Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas
negras acompañado de patacones al limón

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:

14.- Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:

15.- Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales caramelizados

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:

TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

La calificación de la degustación se calificara sobre 30 puntos cada plato siendo así 5 puntos cada enunciado

1.- Rana ahumada en cama de rúcula con altura de camote

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
3	3	3	4	4	4

Observaciones:

2.- Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
2	2	2	2	4	3

Observaciones:

Muy salado - ambiente de posoleón

3.- Ancas de rana flameadas al tequila con timbal de quinua y mashua

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
1	1	1	1	1	1

Observaciones:

Las ranas están crudas no tienen buen sabor, no hay armonía de sabores

TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA ✓

4.- Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce ✓

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
—	—	—	—	—	—

Observaciones:

5.- Ancas de rana en papillote con achira y oca en muselina de lima y cedrón

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	4	4	4	4	4

Observaciones:

6.- Fettuccini a la napolitana con gratin de cabra, rana en sous vide y mejillones

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	4

Observaciones:

TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

7.- Biscocho de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color

Observaciones:

8.- Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	4	4	4	4	4

Observaciones:

9.- Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4,5	4,5	4,5	4	4	4

Observaciones:



TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"

AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

10.- Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y ají rocoto amarillo

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	5	5	5	5	5

Observaciones:

11.- Ensalada de juliana fina de remolacha, zucchini, tomate de árbol y gajos de naranja en vinagreta de yogurt con limón y cebollín con ancas en papillote.

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	5	5	5	4	4

Observaciones:

12.- Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de aguas

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:



TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONOMÍA CON BASE EN RANA TORO"

AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

13.- Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas negras acompañado de patacones al limón

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:

14.- Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4.5	5	5	5	5	5

Observaciones:

15.- Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales caramelizados

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	5	4	5	5	

Observaciones:

TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

La calificación de la degustación se calificara sobre 30 puntos cada plato siendo así 5 puntos cada enunciado

1.- Rana ahumada en cama de rúcula con altura de camote

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	4	3	4	4	4

Observaciones:

Falta intensidad de Sabor y más tiempo de ahumado.

2.- Rana en confit de romero con piña al grill, espejo de merlot y crocante de yuca

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
3	3	3	4	3	3

Observaciones:

Esta excedido en sal y mas tiempo de Confitado. Puntar mejor.

3.- Ancas de rana flameadas al tequila con timbal de quinua y mashua

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
3	3	3	3	3	4

Observaciones:

Falta acercarse a la rana. mejorar el timbal y sugerir cambiar de hojas para que sea más atractivo.



TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

4.- Risotto de setas con rana ahumada y maíz dulce

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
3	3	3	3	3	3

Observaciones:

Debería contener el risotto la rana

5.- Ancas de rana en papillote con achira y oca en muselina de lima y cedrón

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
3	3	4	3	3	3

Observaciones:

Falta sabor de la rana. la textura de la muselina falta.
intensificarse sobre

6.- Fettuccini a la napolitana con gratín de cabra, rana en sous vide y mejillones

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	4	5	5	4

Observaciones:

El sabor bueno sin embargo si hablémos de gratin.
Falta queso.

TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

7.- Biscocho de zapallo con ancas de rana al horno, con mojo de ajo y albahaca picante

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4	4	3	3	3	2

Observaciones:

Dar coloración a las ancas debido a que son al horno.
La albahaca no tiene picante

8.- Salsa de chocolate picante con tierra de tostado, corona de aguacate, cremoso de cebada y rana a la piedra

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	4	4	5	5

Observaciones:

Quiza agregar un poco mas el chocolate con frutos para
intensificar el sabor.

9.- Rana flameada al vodka con timbal de arveja, cebolla caramelizada y tomates rostizados en tortilla de choclo

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
4.5	5	5	5	5	4.5

Observaciones:

Caramelizar la cebolla para intensificar los sabores de la
salsa.



TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

10.- Peras al vino tinto con rana confitada en brotes de alfalfa con mojo de aguacate y ají rocoto amarillo

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	4	5	5	5

Observaciones:

Ampliar con mas guarnición de peras y estilizar la presentación.

11.- Ensalada de juliana fina de remolacha, zucchini, tomate de árbol y ^{Suprema} ~~gajos~~ de naranja en vinagreta de yogurt con limón y cebollín con ancas en papillote.

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
H. 5	5	5	5	5	5

Observaciones:

El sabor se intensifica con la hoja de plátano pero definitivamente.

12.- Rana en sous vide con jengibre y berenjena en pan de aguas'

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	4	5	5	5.

Observaciones:

El Sabor bueno el jengibre intensifica.



TESIS "APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN PARA ELABORAR UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN RANA TORO"



AUTOR: VINICIO DAVID TELLO TAPIA

13.- Ancas de rana a la piedra con mantequilla de ají criollo, ajo y aceitunas negras acompañado de patacones al limón

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:

Bien presentado.

14.- Rana al horno con salsa de morrón rojo, puré de yuca y vegetales al vapor

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	5	5	5	5

Observaciones:

Verificar la materia prima el brócoli debe ser fresco.

15.- Rana flameada al ron con espuma de camote y vegetales caramelizados

Presentación	Creatividad	Sabor	Textura	Aroma	Color
5	5	4	4	5	5

Observaciones:

Darle mejor presentación, la espuma falta técnica.

